J.-B. REBOUL

LA CUISINIÈRE PROVENÇALE



MARSEILLE — LIBRAIRIE P. RUAT



LA CUISINIÈRE PROVENÇALE

Par J.-B. REBOUL

CHEF DE CUISINE

TROISIÈME ÉDITION

Revue et augmentée de 200 recettes,
d'un traité de Conserves alimentaires à l'usage des ménages
et d'une suite de 60 Menus.



MARSEILLE
LIBRAIRIE P. RUAT
54, Rue Paradis, 54

1900

Cet ouvrage est adopté pour le COURS DE CUISINE *de l'Ecole Professionnelle de jeunes filles de Marseille.*

PRÉFACE

De tout temps, les étrangers qui ont fréquenté le Midi ont été étonnés du cachet particulier que possède la cuisine dans ce pays.

Malgré un certain préjugé qui fait prendre en aversion l'ail, l'huile et quelques ingrédients employés, cette cuisine ne laisse pas d'avoir beaucoup d'adeptes, dans la généralité des voyageurs qui nous arrivent de tous les points du continent.

Sans vouloir entrer dans les détails qui seraient peut-être déplacés ici, nous pouvons affirmer que notre cuisine est fort goûtée des gastronomes de tous pays.

Il n'est pas de famille ayant séjourné quelque temps dans le Midi, qui ne veuille emporter un manuel de cuisine traitant de celle-ci, telle qu'elle est pratiquée par les cuisiniers du pays. Qu'on n'en doute pas, le cuisinier du Midi a un instinct tout particulier et un goût prédestiné pour la bonne chère. Qui ne connaît à Paris les Frères Provençaux, de gourmande mémoire! le célèbre Abeilard, et tant d'autres qui ont acquis une juste et brillante renommée par leur réel mérite, en offrant aux palais parisiens blasés leur spécialité toute méridionale.

Des livres de cuisine existaient déjà certainement ; quelques compilations ont paru, mais traitant la cuisine provençale sans connaissance de cause.

Un ouvrage édité il y a quelques années, œuvre d'un cuisinier de mérite, semblait devoir combler cette lacune qui existait jusqu'ici, mais il est plutôt destiné à des cuisiniers exercés et experts en la matière ; puis, il est resté inachevé par suite de la mort de l'auteur (1). *Le modeste livre que nous publions s'adresse aussi bien à la cuisinière qui a déjà quelque savoir dans son art, qu'à la maîtresse de maison ou à la jeune ménagère.*

A cet effet, nous avons rédigé nos recettes simplement, de façon à être bien compris par les unes comme par les autres.

Pas de noms pompeux et extravagants qui, pour la plupart, sont autant d'énigmes. Nous ne voulons enseigner qu'une cuisine simple, facile et au goût du bourgeois comme du modeste ménage.

Heureux si nous répondons au désir de ceux pour lesquels nous écrivons.

J.-B. REBOUL.

(1) M. Morard, *Les Secrets de la Cuisine Dévoilés*, 1 v. in-8.

OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES

En faisant connaître toutes les ressources, toute l'excellence de la cuisine méridionale, nous n'avons pu oublier que nous écrivions pour tous les goûts et que, s'il est absurde d'être exclusif en quelque genre que ce soit, il serait plus qu'absurde de l'être en fait de gastronomie.

Nous avons donc ajouté aux recettes des produits et des préparations qui appartiennent exclusivement à nos contrées, celles des contrées avoisinantes et d'autres qui sont en usage à peu près partout ; en rappelant toutefois à nos lecteurs que nos préceptes s'appliquent plus particulièrement à la cuisine et à l'office bourgeois.

Nous commencerons donc par un aperçu sur les ressources que chaque saison offre à la table. C'est à l'artiste habile à savoir profiter des richesses qui abondent à certaines époques, à corriger par ses talents l'insuffisance ou la stérilité de quelques autres.

CALENDRIER DE LA CUISINIÈRE

Si l'on voulait énumérer les substances alimentaires qui apparaissent dans les différentes saisons, il faudrait faire un travail particulier pour chaque contrée. Outre que ces substances sont d'une nature toute différente selon le climat et l'exposition des terrains, celles qui sont de la même nature, par des raisons semblables, n'apparaissent pas dans toutes les contrées à la même époque. Ainsi, les petits pois ont déjà disparu en Provence, que l'on commence à peine à les goûter à Paris et dans le nord.

D'ailleurs, les aliments, nous l'avons dit, n'ont pas la même saveur dans toutes les localités. Tel poisson pêché dans de certains parages est excellent, dont le congénère, pris dans d'autres endroits, n'a qu'un goût insipide.

En donnant un aperçu des mets que présentent les différentes saisons, nous avons donc principalement en vue les contrées méridionales de la France, où tous les produits sont plus hâtifs, et en général plus savoureux que dans le nord.

Printemps

En commençant par le printemps, qui, il faut le dire, n'est pas autant la saison de la gastronomie que celle des amours, nous ne mentionnerons ni le bœuf, ni le mouton, dont l'usage se prolonge pendant toute l'année, mais nous citerons, en fait de viande de boucherie, l'agneau et le veau, qui ne se mangent guère qu'à cette époque.

En volaille, les poulets, les canetons, les oisons et les pigeons.

En gibier, viennent les cailles, les culs-blancs, les levrauts et les lapereaux. Mais n'oublions pas un dicton dont l'expérience a prouvé l'utilité. C'est que pendant les mois où il n'entre pas la lettre R, c'est-à-dire mai, juin,

juillet et août, il faut entièrement renoncer aux huîtres et être très sobre sur le gibier.

En légumes, nous avons les petits pois, les fèves, les artichauts, les asperges et les cardes, qui sont dans leur primeur et leur excellence.

En poissons, les sardines et les maquereaux abondent ; les oursins, les clovisses se pêchent en abondance, et les autres produits de la mer ne diminuent ni en nombre ni en saveur.

En herbes potagères, l'oseille et les épinards nouveaux, le cerfeuil, les radis, etc.

En fruits, nous avons déjà les amandes vertes, les fraises, les cerises, les poires et quelquefois les abricots.

L'Été

C'est à peu près la morte saison de la gastronomie dans le Midi. Des chaleurs, quelquefois excessives, énervent l'appétit le plus vigoureux, et les produits de la nature, en général, n'ont pas acquis encore toute leur perfection. L'artiste culinaire doit donc redoubler d'efforts pour parer à ces inconvénients.

Quant aux viandes de boucherie, on sait que pendant cette période il est difficile de les conserver longtemps, et qu'on est obligé de les manger trop ou trop peu mortifiées.

Les poissons et les coquillages consolent de cette absence, mais il faut les manger en sortant de l'eau.

Le gibier commence à paraître. Le levraut, le lapereau, la perdrix, garnissent les marchés ; mais la lettre R n'entre pas dans les mois qui composent l'été, et l'on n'a pas oublié le dicton. La volaille commence à donner. Les poulets des premières couvées du printemps sont déjà bons à manger, et le coq vierge apparaît avec honneur comme plat de rôti.

Les légumes jouent encore un rôle assez important. Les fèves, les petits pois sont déjà trop durs ; mais il reste encore les haricots verts, les concombres, les choux-fleurs, les asperges, et la savoureuse pomme d'amour, dans toute son abondance et sa maturité, qui

entre partout, soit comme plat et farcie, soit comme accessoire et garniture.

Mais les fruits surtout compensent peut-être, à eux seuls, tout ce qui manque des autres produits gastronomiques. Les fraises ont à peu près disparu, les dernières cerises se montrent encore, escortées par les abricots, les pèches, les melons et la rafraîchissante pastèque. Bientôt aussi les premières figues, les raisins, les grenades, les noix, nous offrent d'abondants et savoureux desserts.

L'Automne

Voici le temps des plaisirs de la table et des délassements de la chasse. Les pluies d'automne, qui suivent les vendanges, amènent un temps plus frais et le gibier en abondance.

La viande de boucherie a repris toute sa saveur.

Le poisson et le coquillage abondent et peuvent maintenant se conserver un peu mieux. Le thon, bœuf de la mer, nous fournit des plats substantiels et succulents.

Si les légumes frais ont disparu, ils sont avantageusement remplacés par toutes les salades, entre autres la blanche endive qui accompagne si avantageusement le ròti, et par la pomme d'amour qui n'a rien perdu de ses avantages.

La grive, le pigeon, le cul-blanc, le rouge-gorge et tous les oiseaux de passage viennent s'abattre sous les filets, tomber sous le plomb et bientôt paraître sur nos tables.

Mais c'est surtout la saison des fruits, et l'époque où il faut songer à la conservation de ceux qu'on veut réserver pour l'hiver. L'apparition des châtaignes aura sans doute rappelé qu'il est temps de songer à ce soin, comme les vendanges auront indiqué le moment de procéder à la confection des confitures et conserves.

L'Hiver

En hiver, les jours sont courts et se prolongent par les plaisirs de la table. La sage nature y a pourvu, et l'expérience l'a secondée en conservant et améliorant la plus grande partie des produits qu'elle nous donne dans les autres saisons.

Viande, gibier, poisson, volaille, tout est excellent, tout abonde, et tout paraît meilleur encore, assaisonné par l'appétit que le froid excite.

C'est pendant cette saison qu'arrive le jour fatal, la Saint-Barthélemy des dindons : la Noël ! jour si cruel à la volaille, si cher aux enfants, et que ne dédaignent pas les personnes les plus raisonnables et les plus sensées. Il amène une semaine entière de fêtes, pendant lesquelles toutes les boutiques de comestibles sont des palais, tous les magasins de confiseurs sont des temples, où, au milieu des friandises les plus délicates, apparaît le nougat, qu'on ne fait bien que dans notre pays.

Le jour de l'An suit de près la Noël ; le jour des Rois ne tarde pas à nous apporter ses gâteaux ; le Carnaval arrive bientôt après, prolonge la bonne chère, et contribue puissamment à faire de l'hiver la saison la plus chère aux gourmands.

OBSERVATIONS

Quand nous disons dans certaines recettes d'employer du saindoux, du beurre ou de l'huile, c'est qu'on peut appliquer indifféremment l'un ou l'autre.

Nous supposons, du reste, qu'il peut se trouver des personnes ayant des goûts particuliers là-dessus.

Pour certaines préparations il n'y a pas de règle fixe à ce sujet ; n'ayant pas voulu surtout traiter de la cuisine Provençale exclusivement.

On ne perdra pas de vue, cependant, qu'il est certaines préparations ne pouvant supporter cette substitution ; au reste nous ne l'indiquons que là où elle peut se produire.

CHAPITRE I

DES POTAGES

1. — Théorie du pot au feu

Avant d'entrer en matière, il est, croyons-nous, de toute rigueur d'expliquer en quelques lignes, par une théorie un peu développée, cette opération si simple qu'on nomme pot au feu et qui, en somme, est une action toute chimique.

Nous allons donc la suivre dans toute sa marche. Toute viande est composée principalement de *fibres*, de *graisse*, de *gélatine*, d'*osmazôme* et d'*albumine*.

Les fibres sont insolubles ; elles constituent presque seules ce qui reste de la viande lorsqu'elle a subi une longue ébullition.

La graisse est soluble par l'ébullition ; mais comme elle est enveloppée dans des cellules formées par une membrane très fine qui ne se dissout pas, une partie de la graisse se retrouve toujours adhérente aux fibres ; l'autre partie surnage sur le bouillon, c'est celle qui s'est échappée des cellules qui n'étaient pas entières ou qui ont été brisées par l'ébullition.

La gélatine est soluble, c'est elle qui, lorsqu'elle est abondante, fait prendre le bouillon en gelée.

De nombreux auteurs, anciens et modernes, ont prétendu qu'elle était fort nourrissante, mais il est maintenant prouvé que toute seule elle n'a que de très contestables qualités nutritives. La preuve en est qu'un bouillon composé presque exclusivement de veau, os, jarret, ou même de parties nerveuses telles que le collet, est singulièrement rafraîchissant.

L'osmazôme, qui est soluble même dans l'eau froide, donne au bouillon sa saveur et son parfum.

L'albumine est de même nature que le blanc d'œuf, elle est soluble à l'eau froide ou tiède, et se coagule à un degré inférieur à celui de l'eau bouillante.

Cela dit, il est évident que si l'on mettait la viande dans la marmite lorsque l'eau bout, l'albumine se coagulant à l'extérieur empêcherait la dissolution des principes nutritifs, et l'on n'obtiendrait qu'un bouillon médiocre.

C'est donc une grande erreur de croire gagner du temps en faisant bouillir la marmite avec rapidité ; la viande se racornit, devient mauvaise, et le bouillon n'a pas les qualités qu'il devrait avoir.

Ce qui le prouve, c'est qu'en mettant dans la marmite un gros morceau de viande, on l'en retire, après cuisson, toujours moins épuisé qu'un plus petit, quoi qu'on l'ait fait bouillir le même laps de temps relativement à sa grosseur.

Il est dans l'usage, de quelques personnes du moins, de mettre avec excès des os dans le pot au feu et de croire par là le bonifier sensiblement ; d'autres conseillent de ne pas en mettre du tout.

Il y a cependant un juste milieu ; un bouillon composé presque exclusivement d'os, serait tout à fait dépourvu de sapidité ; un autre obtenu avec la viande seule, serait très bon et nutritif en vérité, mais l'adjonction de quelques os choisis lui donne cette onctuosité qui flatte si agréablement le sens gustatif.

D'après ces quelques données tout à fait chimiques, il est facile de connaître la marche à suivre pour avoir un bon bouillon et obtenir en même temps un morceau de viande mangeable ; c'est-à-dire ayant encore quelque chose de savoureux.

Une dernière observation pour terminer :

Ne pas laver la viande, ainsi que le font de nombreuses personnes, en la laissant séjourner des minutes entières dans l'eau tiède, pour la débarrasser soi-disant des parties impures. En opérant ainsi on ne fait que dissoudre une grande partie de l'osmazôme, en pure perte.

Si elle a réellement besoin d'être lavée, ne le faire que superficiellement et lestement sans la laisser tremper.

On peut aussi ajouter une poule au pot au feu ; certaines personnes aiment à adjoindre au morceau de bœuf, un morceau de gigot de mouton du côté du manche. Le bouillon n'en est que meilleur ; tout ceci est affaire de goût.

On tiendra compte d'une chose, c'est que, au cas où l'on ne voudrait pas servir le bouilli, on pourrait prolonger la cuisson d'une heure ou deux, le bouillon ne serait que plus chargé en qualités nutritives.

Quand nous disons trois heures d'ébullition, c'est que nous supposons que le bœuf paraîtra sur table.

Une coction plus longue n'en ferait qu'un morceau de viande insipide. Si au lieu de culotte l'on prenait du gîte, trumeau ou poitrine, il faudrait alors prolonger de beaucoup l'ébullition, ces parties-là étant beaucoup plus dures.

2. — **Pot au feu**

Mettez dans une marmite 2 litres d'eau froide et un morceau de bœuf, d'environ 1 kil., provenant de préférence de la culotte.

Faites partir à feu modéré, ce qui veut dire de poser la marmite sur un fourneau pas trop ardent ; à mesure que le liquide s'échauffe et que l'écume monte à la surface, enlevez-la avec une écumoire.

L'ébullition étant bien prononcée, retirez sur le côté du feu, de manière que la cuisson soit lente et continue. Quand l'écume a cessé de monter et qu'elle est toute

bien enlevée, mettez dedans 1 oignon piqué de 2 clous de girofle, 2 poireaux, un brin de céleri, un brin de cerfeuil, 2 carottes, 1 navet, 2 gousses d'ail et le sel nécessaire ; couvrez la marmite et ayez soin qu'elle ne cesse pas de bouillir durant 3 heures au moins.

Si le morceau de viande se trouvait plus gros, la durée de cuisson devrait être relativement prolongée.

Ce bouillon sera la base de tous les potages gras qui seront indiqués ci-après.

3. — **Potage aux pâtes**

Pour tous les potages aux pâtes le procédé sera le même, que ce soit vermicelles ou pâtes sous toutes les formes. Jetez une pincée de pâtes par personne dans de l'eau en ébullition et salée, laissez donner un bouillon de quelques secondes, égouttez ensuite et mettez immédiatement dans le bouillon nécessaire mis en ébullition ; quelques minutes de cuisson suffisent.

4. — **Potage au riz**

Jetez dans l'eau bouillante quelques poignées de riz trié et lavé, laissez jeter quelques bouillons, égouttez et rafraîchissez. Mettez-le ensuite à cuire dans du bouillon durant environ vingt minutes. Pour les personnes qui aiment le riz bien cuit, on doit prolonger la cuisson de 10 minutes au moins.

On fait aussi ce potage au safran ; il suffit d'en ajouter une pincée en même temps que le riz.

5 — **Potage au tapioca lié**

Jetez en pluie, dans du bouillon en ébullition, une cuillerée à bouche de tapioca par tasse et laissez cuire 5 à 6 minutes. Au moment de servir mettez un jaune d'œuf par personne dans la soupière avec une cuillerée de crême ou de lait, une petite pointe de muscade rapée,

si ce goût ne déplaît pas ; versez d'abord quelques cuillerées de potage dedans, mélangez bien, videz ensuite tout le restant et envoyez.

Tous les potages gras, tels que ceux aux pâtes, riz, semoule, etc., peuvent se lier de même.

6. — **Potage Julienne**

Epluchez et lavez 3 ou 4 carottes, autant de navets, 2 poireaux, 1 oignon, 1/2 chou et une laitue. Emincez finement le tout. Mettez sur le feu une casserole d'eau avec une forte pincée de sel ; faites bouillir et mettez-y tous les légumes dedans ; laissez donner quelques bouillons, puis égouttez sans rafraîchir. Remettez dans la casserole avec une pincée de sel et un morceau de sucre, —ce dernier sert à enlever aux racines ce goût âcre qu'elles ont le plus souvent. – Mouillez avec quelques cuillerées à pot de bouillon et le dégraissis de la marmite, couvrez et laissez cuire lentement. Quand les légumes sont cuits il ne doit plus rester de bouillon dedans, il doit être tout à fait réduit ; on ajoute alors le bouillon nécessaire au nombre de convives, on laisse bouillir quelques minutes en dégraissant à mesure.

D'autre part, prenez une poignée d'oseille, lavez-la après l'avoir triée, émincez-la finement, mettez-la avec une cuillerée de dégraissis dans une petite casserole, faites-la revenir sur feu vif et versez dans le potage.

Au moment de servir et dans la soupière seulement, ajoutez une pincée de feuilles de cerfeuil.

Dans la saison des pois frais on peut en joindre une poignée ; on les met cuire avec les autres légumes.

OBSERVATION

Il serait superflu de s'étendre davantage sur les potages à base de bouillon, par exemple le tapioca, la semoule, etc.; il suffit d'en jeter en pluie quelques pincées dans le bouillon en ébullition et de laisser cuire quelques minutes.

7. — Bouillon rafraîchissant

Mettez dans une casserole 1 kil. de jarret de veau avec 2 litres d'eau, faites bouillir en écumant ; ajoutez ensuite un poireau, une laitue, une poignée de cresson, 2 carottes, 2 navets et une poignée de pointes d'asperges dans la saison ; salez très légèrement, laissez cuire environ 2 heures et passez ensuite.

8. — Autre bouillon rafraîchissant

Coupez un poulet en deux, mettez-le dans une casserole avec une poignée d'orge perlé et 1 litre 1/2 d'eau ; laissez cuire une heure et passez.

9. — Bouillon d'herbes rafraîchissant

Mettez dans une casserole un poireau et un oignon émincés, 2 laitues, une poignée d'orge perlé, une pincée de cerfeuil, autant de cresson, d'oseille et de pourpier. (toutes ces herbes émincées), 1 litre 1/2 d'eau, une pincée de sel ; faites bouillir une demi-heure et passez.

10. — Soupe d'épeautre

Une soupe qui ne manque pas de bonté et qu'on ne mange guère à la ville, est celle d'épeautre ; elle est fort estimée dans les campagnes, c'est une vraie soupe provençale.

Mettez dans une marmite un morceau de gigot de mouton d'environ 1 kil., prenez de préférence du côté du manche, mouillez avec 3 litres d'eau, posez sur le feu, faites bouillir en écumant à mesure ; ajoutez ensuite un oignon piqué de 2 clous de girofle, 1 gousse d'ail, un poireau, une côte de céleri, 2 carottes et 1 navet, le sel nécessaire, puis 3 ou 4 poignées d'épeautre ; laissez cuire lentement durant 3 heures environ.

On peut servir cette soupe telle qu'elle est, c'est-à-dire

sans la passer. Pour ceux à qui elle ne plairait pas ainsi, on n'aurait qu'à la passer à travers une passoire fine. Elle constitue alors un potage excellent pour les estomacs délicats.

La viande et les légumes se servent à part ou après.

11. — **Soupe courte**

Prenez un morceau de mouton, de préférence du côté de la tranche ; mettez-le dans un poêlon avec un peu de saindoux et 100 gr. de lard maigre ou petit salé; faites-le roussir des 2 côtés, ajoutez un oignon haché, donnez 2 tours sans roussir, mouillez avec une cuillerée de bouillon, assaisonnez de sel et de poivre, couvrez et laissez cuire à petit feu ; quand vous jugez la viande cuite, ce qui a lieu un peu plus tôt ou un peu plus tard selon l'épaisseur de la tranche, (d'ordinaire il ne faut pas moins de 2 heures), ajoutez alors environ un litre et demi d'eau chaude. Activez le feu, et quand l'ébullition est bien prononcée jetez dedans 250 gr. de riz trié et lavé, une pincée de safran, le sel nécessaire, un petit oignon piqué de deux clous de girofle, un petit bouquet garni composé d'un brin de céleri, brin de cerfeuil et une feuille de laurier liés ensemble ; laissez cuire à couvert et lentement 25 minutes au moins ; quelques minutes en plus si on aime le riz bien cuit. Cette soupe doit être presque aussi épaisse qu'un pilau. Le mouton se sert à part.

DES SOUPES DE MÉNAGE

12. — **Soupe aux poireaux et pommes de terre**

Nettoyez 2 ou 3 poireaux, fendez-les en 4 après avoir supprimé le vert, émincez-les finement et mettez-les dans une marmite avec 2 cuillerées à bouche d'huile d'olive ; faites revenir sur le feu sans laisser roussir,

ajoutez 5 à 6 pommes de terre coupées en 4, mouillez avec 3 litres d'eau, salez et laissez cuire 2 heures environ. Passez ensuite à travers une passoire.

13. — Soupe aux haricots verts frais et pommes de terre

Mettez dans une marmite ou casserole 2 cuillerées à bouche d'huile d'olive, posez sur le feu. Vous aurez émincé ou haché un oignon, que vous mettrez dedans et laisserez revenir sans prendre couleur. Durant ce temps coupez en petits carrés 1/2 kil. de haricots verts grainés et tendres, joignez-les à l'oignon ainsi qu'une tomate pelée, épepinée et hachée, remuez avec une cuiller en bois jusqu'à ce que l'humidité de la tomate soit réduite (4 à 5 minutes suffisent) ; ajoutez 4 à 5 pommes de terre et 3 litres d'eau, salez en conséquence et laissez cuire 3 ou 4 heures à couvert ; avant de servir, écrasez les pommes de terre dans une passoire.

14. — Soupe à la paysanne

Hachez un oignon et un poireau, mettez-les dans une marmite avec une cuillerée de bon saindoux et 150 gr. de petit salé coupé en très petits morceaux, c'est-à-dire presque haché ; faites revenir sur le feu sans roussir, ajoutez 2 carottes et autant de navets coupés en 4 et émincés, 1 chou émincé de même et 2 poignées de haricots verts coupés à petits morceaux ; remuez avec une cuiller en bois, ajoutez ensuite 3 ou 4 pommes de terre coupées en tranches minces, mouillez avec 3 ou 4 litres d'eau, ajoutez du sel et une gousse d'ail écrasée et laissez cuire à couvert durant 4 heures au moins.

15. — Soupe au pistou

Cette soupe, d'origine gènoise, n'est guère en faveur qu'en Provence, l'usage en est même très restreint.

Mettez dans une marmite 2 litres d'eau avec 1/2 kilo

de haricots verts bien grainés et coupés en petits dés, 3 ou 4 pommes de terre émincées, 2 tomates épluchées et hachées, assaisonnez et laissez cuire. Aux trois quarts de la cuisson, ajoutez 1/2 livre environ de gros vermicelles et laissez finir de cuire, mais tout doucement, afin qu'elle n'attache pas au fond, car cette soupe doit être assez épaisse.

Au moment de servir, pilez 2 ou 3 gousses d'ail avec une branche de basilic, arrosez de 3 ou 4 cuillerées à bouche d'huile, en tournant comme pour former un aïoli clair ; délayez cette composition avec 2 cuillerées à pot de la soupe préparée, mettez-la ensuite dans la soupière avec une poignée de fromage râpé et versez le restant de la soupe en bien remuant avec la cuiller.

16. — **Soupe aux poireaux et aux haricots**

Après avoir mis à tremper, dès la veille, dans quelques litres d'eau, 1/2 kilo de haricots blancs secs, égouttez-les, mettez-les dans une marmite avec 3 litres d'eau froide, posez sur le feu et laissez bouillir quelques minutes. Egouttez-les ensuite de leur eau et remplacez celle-ci par la même quantité d'eau chaude Mettez le sel nécessaire et 1 oignon piqué de 2 clous de girofle. Quand ils commencent à bouillir, ajoutez un demi-litre d'eau froide ; celle-ci a pour effet de faire précipiter au fond les haricots qui surnagent et concourt à leur parfaite coction ; couvrez et laissez cuire à petit feu.

D'autre part, mettez dans un poêlon 2 cuillerées d'huile, le blanc de 2 ou 3 poireaux coupés en 4 et émincés, faites revenir quelques instants sur le feu sans roussir, mouillez avec quelques cuillerées de bouillon de haricots, versez le tout dans la marmite et laissez cuire. Au dernier moment, quand les haricots sont pour ainsi dire fondus, passez le tout à travers une passoire, après avoir sorti les clous de girofle. Tenez au chaud jusqu'au moment de servir. Dans la saison où l'on peut avoir des haricots frais cueillis, il va sans dire qu'il est préférable d'employer ceux-ci. On est alors dispensé de les mettre tremper.

17. — Soupe de courge et haricots

Même procédé que ci-dessus, en ajoutant, en même temps que les poireaux, la courge, ou potiron, coupée en morceaux carrés.

18. — Soupe purée de lentilles au riz

Mettez un demi kilo de lentilles dans une casserole avec 3 litres d'eau froide, faites bouillir, égouttez-les et remettez la même quantité d'eau chaude, une poignée de sel, 1 poireau, 2 carottes, 1 oignon piqué de 2 clous de girofle, 2 gousses d'ail et laissez cuire. Lorsqu'elles se fondent, passez au tamis en crin ou à la passoire fine et remettez au chaud. Faites crever dans un demi-litre d'eau légèrement salée, environ 250 gr. de riz, ajoutez ensuite à la purée de lentilles. Au moment de servir, ajoutez un morceau de beurre gros comme un œuf que vous mélangez bien.

19. — Purée de lentilles aux croûtons

Procédez exactement comme ci-dessus, en remplaçant le riz par de petits croûtons de pain frits au beurre, mais au moment de servir seulement.

20. — Potage purée de courge au riz

Emincez 2 ou 3 poireaux, faites-les revenir à l'huile, ajoutez la courge coupée en petits morceaux, mouillez avec quelques litres d'eau et laissez cuire. Passez ensuite au tamis et remettez-la dans la marmite ; voyez qu'elle soit d'un bon sel. Mettez cuire 250 gr. de riz dans un demi-litre d'eau avec une pincée de sel ; lorsqu'il est crevé, ajoutez-le à la purée de courge.

21. — Potage purée de navets à la Gasconne

Epluchez une douzaine de bons navets bien tendres,

émincez-les, mettez-les dans une casserole avec 2 cuillerées de graisse d'oie ; faites revenir à petit feu en remuant avec une cuiller en bois, assaisonnez de sel et de poivre, mouillez à l'eau ou au bouillon et laissez cuire ; passez ensuite au tamis, tenez au chaud et, au moment de servir, versez dans la soupière sur des tranches de pain.

22. — **Potage purée de navets au lait**

Emincez comme ci-dessus une douzaine de navets, mettez-les dans une casserole avec 50 gr. de beurre, laissez revenir, assaisonnez de sel et de poivre, puis mouillez avec un litre d'eau ; laissez cuire, passez au tamis, ajoutez un litre de lait bouillant, tenez au chaud sans laisser bouillir ; au moment de servir, incorporez 50 grammes de beurre frais, une pointe de muscade râpée et versez dans la soupière sur des tranches de pain.

23. — **Potage purée d'oignons aux croûtons**

Mettez 50 grammes de beurre dans une casserole avec 4 ou 5 oignons émincés, laissez revenir sans roussir, ajoutez 2 bonnes cuillerées de farine, mouillez avec 3 litres de bouillon, laissez cuire, passez ensuite à travers un tamis fin et tenez au chaud. Ajoutez une liaison de 3 jaunes d'œufs avec un verre de lait et une pointe de muscade râpée ; servez en même temps de petits croûtons frits au beurre.

24. — **Potage garbure à la Gasconne**

Emincez 2 oignons, 2 ou 3 navets, 3 ou 4 pommes de terre et la moitié d'un chou. Mettez quelques cuillerées de graisse d'oie dans une casserole, faites revenir l'oignon, ajoutez les navets et le chou et quelques minutes après les pommes de terre, mouillez avec 3 litres d'eau, ajoutez un morceau de petit salé blanchi et laissez cuire.

Lorsque le petit salé est cuit, coupez-le en tranches minces et coupez de même l'équivalent d'oie confite. Prenez une soupière allant au feu, coupez en tranches minces le pain nécessaire, disposez-le dans la soupière par couches alternatives avec le petit salé et l'oie ; versez la soupe dessus et poussez au four pour faire gratiner.

25. — Garbure aux marrons

Prenez 2 douzaines de beaux marrons, coupez un peu de la peau tout autour et jetez-les dans l'eau bouillante, laissez cuire quelques minutes ; les deux peaux doivent s'enlever très facilement. Lorsqu'ils sont tous épluchés coupez-les en deux, mettez-les dans une casserole avec sel, poivre, une branche de céleri, mouillez avec du bouillon 2 fois leur hauteur ; laissez cuire lentement. Mettez dans une soupière allant au feu, un lit de tranches de pain coupées bien minces, par dessus celui-ci un autre de marrons, puis encore un de pain et continuez en terminant par des tranches de pain, remplissez avec du bouillon et poussez au four pour faire gratiner.

26. — Soupe aux marrons à l'Auvergnate

Pelez les marrons comme ci-dessus, mettez-les cuire dans une marmite avec 2 litres d'eau environ pour un demi-kilo de marrons, ajoutez un brin de céleri, le sel nécessaire et laissez cuire. Passez ensuite le tout à travers une passoire, éclaircissez cette purée avec quelques cuillerées de lait bouillant, versez dans la soupière sur des tranches de pain, arrosez de beurre fondu et faites gratiner.

27. — Soupe aux choux à la Gasconne

Mettez dans une marmite 3 litres d'eau, 2 choux épluchés et bien lavés, une oie bien nettoyée, flambée et bridée ; faites bouillir, écumez, ajoutez sel et poivre,

2 ou trois oignons dont un piqué de 3 clous de girofle, 2 carottes, un fort bouquet garni, 2 gousses d'ail, couvrez et laissez cuire. Lorsque l'oie est tendre, dressez-la sur un plat, sortez le bouquet garni et l'oignon piqué, écrasez tous les légumes et versez dans la soupière sur des tranches de pain, envoyez l'oie en même temps.

28 — **Aïgo bouillido** (Eau bouillie)

Mettez dans une casserole 1 litre d'eau, sel nécessaire, 2 gousses d'ail écrasées, une feuille de laurier, une cuillerée d'huile d'olive, faites bouillir un quart d'heure. Mettez dans une soupière un jaune d'œuf frais, battez-le en versant dedans, et peu à peu, le contenu de la casserole, après avoir sorti l'ail et le laurier ; mettez dedans quelques tranches de pain coupées finement. — Cette soupe est très stomachique.

29 — **Pois chiches**

Ce légume ne se mange guère que dans les contrées méridionales de la France, en Italie et en Espagne, dans ce dernier pays surtout où la qualité est excellente.

La cuisson est toujours un peu difficile et longue, et ce n'est guère qu'avec l'aide de la potasse ou de la cendre qu'on arrive à les rendre mangeables. Tout le monde le sait, on ne doit pas employer à leur cuisson les eaux de puits ; certaines eaux leur sont également contraires. La meilleure est celle de rivière ou de fontaine.

La veille du jour où l'on veut les cuire, on doit les mettre à tremper dans une marmite avec de l'eau à peine tiède, dans laquelle on aura délayé une cuillerée ou deux de farine avec une poignée de sel et on laisse ainsi toute la nuit.

Faites bouillir, pour un kilo de pois chiches, 3 litres d'eau avec 2 bonnes poignées de cendre de bois enfermées dans un nouet en linge. Laissez refroidir et reposer cette eau.

Au moment de cuire les pois, lavez-les bien, mettez-les ensuite sur le feu avec l'eau dans laquelle a cuit la cendre que vous aurez soigneusement transvasée ; cette eau doit être mise froide, observez-le bien, c'est de ce point que dépend leur parfaite cuisson ; ajoutez le sel nécessaire. Lorsqu'ils auront cuit une heure dans cette eau, égouttez-les et ajoutez la même quantité d'eau *bouillante* ; salez en conséquence et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Cette méthode est infaillible, c'est celle que nous avons toujours pratiquée.

Il est aussi dans l'usage d'employer une pincée de potasse au lieu de cendre pour les aider à cuire.

Pour certaines personnes cette dernière manière est bien plus simple, mais pour d'autres l'emploi de cette substance peut être un sujet de répulsion.

Ce n'est d'ailleurs qu'un préjugé, car étant changés d'eau au milieu de leur cuisson, les pois ainsi cuits n'offrent aucun danger pour la santé.

Il n'y a guère qu'une manière de les servir, c'est en salade, ou du moins c'est la plus usitée.

30. — Soupe aux pois chiches

Avec le bouillon de cuisson et le restant des pois on peut faire encore une très bonne soupe.

Faites roussir à l'huile, dans un poêlon, le blanc de 2 poireaux émincés, mouillez avec une cuillerée de bouillon, versez ensuite dans la marmite et laissez cuire longtemps jusqu'à ce que les pois se fondent ; ajoutez une pincée de poivre, vérifiez l'assaisonnement, passez à la passoire ou au tamis ; cela doit former une purée légèrement épaisse.

Au moment de servir, versez dans la soupière en ajoutant des croûtons de pain frits à l'huile, ou bien du riz cuit à l'eau de sel et à peine crevé.

31. — Soupe à l'oseille

L'oseille, bien lavée et ciselée au couteau, mettez-la dans une casserole où vous aurez fait fondre gros comme

un œuf de beurre. Lorsque l'humidité en est toute réduite, mouillez avec de l'eau et laissez cuire ; assaisonnez de sel, poivre et muscade. Au moment de servir, cassez deux œufs dans la soupière ; battez-les avec quelques cuillerées de lait ; ajoutez un morceau de beurre, et versez peu à peu la soupe dedans en bien mélangeant.

32. — Soupe à l'oseille et pommes de terre

Procédez comme ci-dessus en ajoutant quelques pommes de terre coupées en quatre. Lorsqu'elles sont bien cuites, écrasez-les dans une passoire ou passez-les au tamis.

33. — Soupe au fromage

Emincez finement 2 ou 3 oignons, mettez-les à roussir dans une casserole avec gros comme un œuf de beurre ; ajoutez une cuillerée de farine que vous laissez légèrement colorer ; mouillez avec un litre d'eau bouillante ; assaisonnez de sel, poivre et muscade ; garnissez avec une gousse d'ail écrasée, une feuille de laurier, et laissez cuire un quart d'heure.

Mettez dans une soupière des tranches de pain coupées minces, en alternant avec du fromage râpé, et versez le bouillon par dessus en le passant.

Cela va sans dire que, lorsqu'on veut gratiner cette soupe, on doit faire choix d'une soupière qui puisse résister à la chaleur du four.

La soupière étant remplie, on met dessus une bonne couche de fromage râpé et l'on pousse au four.

34. — Soupe de vermicelle aux tomates

Mettez dans un poêlon quelques cuillerées d'huile et un oignon haché que vous faites légèrement roussir ; ajoutez ensuite 2 tomates hachées et, celles-ci bien revenues, mouillez avec l'eau nécessaire. Jetez dedans une gousse d'ail, une feuille de laurier, sel et poivre, et faites

donner quelques bouillons pour ajouter ensuite le vermicelle.

On peut faire la même soupe avec des macaroni, nouilles ou autres pâtes.

35. — **Soupe de vermicelle au lait**

Mettez, dans un poêlon ou une casserole, gros comme un œuf de beurre et le blanc de deux poireaux finement haché. Faites revenir quelques instants sans roussir ; mouillez avec moitié eau et moitié lait, et faites bouillir quelques minutes ; assaisonnez et ajoutez le vermicelle nécessaire pour obtenir un potage un peu épais ; assaisonnez de sel, poivre et muscade, et au moment de servir, mélangez à cette soupe gros comme une noix de beurre frais.

36. — **Panade ou potage au pain cuit**

Emiettez 200 grammes de pain rassis, mouillez-le avec un litre d'eau après l'avoir mis dans une casserole ; posez celle-ci sur un feu doux, ajoutez une pincée de sel, laissez cuire une heure environ, remuez de temps en temps avec une cuillère pour l'empêcher de s'attacher au fond. Au dernier moment, ajoutez quelques cuillerées à bouche de crème de lait et dès lors ne laissez plus bouillir, car cette dernière tournerait. On peut, pour les enfants ou suivant les goûts, mettre un peu moins de sel et une pincée de sucre ; c'est alors une soupe de malade ou de convalescent.

37. — **Panade à l'oseille**

A la suite de fièvres bilieuses, une soupe qui convient très bien à un convalescent c'est surtout celle-ci. Préparez-la exactement comme ci-dessus, en ajoutant une poignée d'oseille en même temps que le pain ; on doit l'émincer finement ; le sucre doit alors être supprimé.

On peut lier cette soupe, comme la précédente, avec

un jaune d'œuf ou deux, ça ne les rend que plus délicates. Avant de mélanger ces jaunes, on doit les étendre avec une cuillerée de lait dans une tasse et cela au moment de servir seulement.

38. — **Potage bisque d'écrevisses**

Coupez en dés 2 oignons, 2 carottes, mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, faites-les légèrement revenir et ajoutez 6 douzaines de belles écrevisses, un bouquet garni, un brin de céleri ; faites sauter sur feu vif, mouillez ensuite avec deux verres de vin blanc, laissez réduire, mettez alors un verre de cognac et mettez-y le feu, laissez flamber ; après extinction, mouillez avec 2 litres de bon bouillon, laissez cuire 10 minutes ; sortez les écrevisses, remplacez-les par 500 grammes de riz et laissez cuire à fond ; le tout doit venir en bouillie épaisse.

Pendant ce temps sortez la queue des écrevisses, épluchez-les, coupez-les en deux et tenez de côté ; séparez les pattes que vous pilez dans un mortier avec 150 grammes de beurre, mettez ensuite cela dans une casserole, tournez avec une cuiller ; lorsque le beurre est clarifié et qu'il commence à mousser, passez-le à travers une serviette en l'exprimant, faites-le refroidir et prenez-en la moitié pour farcir une douzaine de carapaces et gardez au frais. Pilez le restant des pattes et carapaces, ajoutez le riz, pilez bien le tout ensemble, étendez-le petit à petit avec quelques cuillerées de bouillon ; passez-le ensuite à l'étamine. Faites chauffer sans bouillir en l'allongeant avec la quantité de bouillon nécessaire pour l'amener à une épaisseur convenable ; au moment de servir, ajoutez une pointe de cayenne et la moitié du beurre d'écrevisses que vous avez réservé, mélangez-bien avec la cuiller, versez dans la soupière et joignez-y les queues réservées, les carapaces farcies et des petits croûtons de pain frits au beurre.

Comme on le voit, la confection de ce potage est très complexe, mais la recette a besoin d'être suivie en tous points pour l'obtenir parfait.

Il va sans dire que s'il devait être servi en maigre, on remplacerait le bouillon gras par du bouillon de poisson.

39. — **Soupe aux crabes**

Emincez 2 ou 3 poireaux, faites-les revenir dans une casserole avec 2 ou 3 cuillerées à bouche d'huile d'olive, ajoutez 2 tomates hachées, 2 gousses d'ail et 2 douzaines de crabes bien lavés ; donnez encore quelques tours sur le feu et mouillez avec 2 litres d'eau ; ajoutez un brin de fenouil et de céleri, une feuille de laurier, assaisonnez de sel et de poivre et laissez cuire 20 minutes.

Passez le bouillon dans une autre casserole et, dès qu'il entre en ébullition, jetez-y dedans environ 250 grammes de gros vermicelle et une forte pincée de safran. Quand on peut avoir ce dernier en fleur c'est préférable ; on doit alors le hacher finement. Arrachez les pattes à vos crabes, jetez-les ensuite dans la soupe et laissez finir de cuire avec le vermicelle.

CHAPITRE II

PLATS PROVENÇAUX

40. — Bouillabaisse

Une bouillabaisse, pour être servie selon la règle usitée à Marseille, dans de parfaites conditions, demande au moins 7 ou 8 convives. La raison, la voici : comme on emploie à sa confection une grande variété de poissons dits de roche, il est bon de la faire volumineuse pour y faire entrer le plus d'espèces possibles.

Plusieurs de ces poissons ont un goût particulier, un parfum qui leur est propre. C'est de la combinaison de tous ces goûts différents que dépend le succès de l'opération. On peut certainement faire une bouillabaise passable avec 3 ou 4 sortes de poissons, mais on conviendra avec nous de la justesse de l'observation ci-dessus.

Revenons à l'opération. Après avoir rassemblé le poisson nécessaire, tel que langouste, rascasse, grondin ou galinette, vive, roucaou, saint-pierre, vaudreuil ou baudroie, congre ou fiélas, merlan, loup, crabes, etc., écaillez et videz. Coupez en tronçons et mettez sur 2 plats, sur l'un le poisson ferme : langouste, rascasse, vive, grondin, fiélas, baudroie, crabes ; sur l'autre, le poisson tendre : loup, roucaou, saint-pierre, merlan.

Mettez dans une casserole 3 oignons émincés, 4 gous-

ses d'ail écrasées, 2 tomates pelées, épépinées et hachées, un brin de thym, autant de fenouil, persil, une feuille de laurier, un morceau d'écorce d'orange ; déposez dessus le poisson ferme, arrosez d'un demi-verre d'huile, mouillez un peu plus qu'à couvert avec de l'eau bouillante, assaisonnez de sel, poivre et safran, et faites partir le liquide en ébullition à feu très vif. La casserole doit entrer à moitié dans le fourneau, c'est-à-dire qu'elle doit être à moitié environnée de flammes. Après 5 minutes d'ébullition, ajoutez le poisson tendre, tel que loup, roucaou, etc. Continuez l'ébullition, toujours vivement, encore 5 minutes, ce qui fait 10 minutes depuis le commencement de l'ébullition.

Retirez alors du feu, passez le liquide sur des tranches de pain d'un centimètre et demi d'épaisseur, rangées dans un plat creux. Dressez symétriquement le poisson sur un autre plat. Saupoudrez le tout de persil haché et envoyez en même temps.

Observez surtout que la cuisson s'effectue vivement, c'est un des points essentiels ; par ce fait, l'amalgame de l'huile avec le bouillon a lieu et donne un jus parfaitement lié ; autrement elle se séparerait du liquide et surnagerait à la surface, ce qui serait d'un coup d'œil peu agréable.

Nous nous sommes un peu étendu sur cet article, mais cette démonstration était nécessaire ; sur dix livres de cuisine qui donnent cette recette, neuf d'entre eux ne la donnent qu'imparfaitement ; lorsqu'on vous dit, par exemple, de mettre tout le poisson en même temps dans la casserole et laisser cuire vivement pendant 15 minutes, il est inadmissible qu'un morceau de saint-pierre ou une tranche de merlan qui ont cuit pendant un quart d'heure à grand bouillon soient encore présentables. Infailliblement ce doit être en bouillie, ce poisson étant très délicat.

41. — **Bouillabaisse aux poissons d'eau douce**

Quelquefois, selon les circonstances, où l'on pourrait se trouver éloigné de tout port de mer et n'avoir à sa

disposition que quelques variétés de poissons d'eau douce, on pourrait s'offrir une bouillabaisse de ce genre, laquelle, bien exécutée, ne manquerait pas de saveur.

Voici les poissons que l'on doit employer de préférence :

Anguilles, grosses perches, brochets moyens, ombres ou truites et lottes ; une douzaine d'écrevisses tiendront lieu de langouste.

Certainement nous n'entendons pas mettre en parallèle cette bouillabaisse-là avec la vraie, celle que l'on savoure sur les bords de la Méditerranée, mais à défaut d'autre elle procurera une douce illusion.

Il est inutile de répéter la recette, le procédé reste le même, il n'y a que la substitution de poissons à opérer. On peut faire également une bouillabaisse rien qu'avec des sardines, ou tout autre poisson, ainsi que le pratiquent certaines ménagères, mais alors elle n'en a que le nom ; ce nom même varie suivant les localités ou selon le poisson qui en fait la base. La plus excentrique est la *bouillabaisse sans poissons* ou bouillabaisse d'œufs ; voyez la formule 44.

42. — **Aïgo-Saou**

Rassemblez dans une casserole quelques variétés de poissons blancs, tels que petites dorades, loups et sars, sévéréous ou tous autres. S'ils sont tant soit peu gros, coupez-les en tronçons. Ajoutez 5 à 6 pommes de terre coupées en tranches, un oignon et une tomate émincés, 2 gousses d'ail écrasées, une feuille de laurier, un brin de fenouil et d'écorce d'orange et un bouquet de céleri et persil. Assaisonnez de sel et de poivre, arrosez d'huile d'olive ; mouillez juste à couvert avec de l'eau bouillante, et faites cuire vivement comme la bouillabaisse pour la servir de même ; c'est-à-dire, le bouillon sur des tranches de pain préparées *ad hoc* sur un plat, et le poisson sur un autre.

L'aïgo-saou peut varier à l'infini, c'est-à-dire que l'on peut la préparer avec une seule ou plusieurs variétés de

poissons, comme avec ou sans pommes de terre ; mais d'ordinaire certains amateurs la font accompagner par la *rouille*, sauce énergique au parfum *sui generis*, et qui vient ajouter à la bonté de tous ces plats éminemment méridionaux.

43. — **Rouille**

Pilez finement au mortier 2 gousses d'ail et 2 piments rouges d'Espagne ; ajoutez gros comme une noix de mie de pain trempée et exprimée ensuite ; le tout bien broyé, ajoutez 2 cuillerées d'huile d'olive, et délayez cette pommade avec 2 décilitres environ du bouillon de la bouillabaisse.

Cette sauce — car c'en est réellement une — est servie en saucière, en même temps que le poisson et les tranches.

44. — **Bouillabaisse borgne** (Aïgo-saou d'uou)

Emincez un poireau et un oignon, mettez-les dans une casserole avec quelques cuillerées d'huile, faites revenir un instant, ajoutez une tomate hachée ou une cuillerée de coulis, 3 ou 4 gousses d'ail écrasées, un brin de fenouil, un fort bouquet garni et un morceau d'écorce d'orange, mouillez avec un litre d'eau, assaisonnez de haut goût, ajoutez une pincée de safran et environ un demi-kilo de pommes de terre coupées en tranches d'un demi centimètre d'épaisseur à peu près. Prenez de préférence des pommes de terre jaunes qui ne se fondent pas à la cuisson. Laissez bouillir vivement jusqu'à ce qu'elles soient tendres. A ce point, cassez dedans 5 ou 6 œufs frais les uns après les autres en les déposant adroitement pour ne pas les mélanger ; laissez-les pocher. Versez ensuite le bouillon sur des tranches de pain d'un centimètre d'épaisseur rangées sur un plat, sortez les aromates, dressez les pommes de terre sur un autre plat, les œufs par dessus, saupoudrez le tout de persil haché et envoyez.

45 — Aïoli

Nous mettons ici cette recette, mais telle n'était pas sa place. Comme elle va nous servir d'accessoire ou de complément à l'article qui suit, nous croyons utile de l'avoir sous la main.

Prenez environ deux gousses d'ail par personne, épluchez-les, déposez-les dans un mortier, réduisez-les en pâte au moyen du pilon ; ajoutez une pincée de sel, un jaune d'œuf et versez-y de l'huile à petit filet en tournant avec le pilon. Observez de verser l'huile très lentement et, durant ce temps-là, ne jamais s'arrêter de tourner ; vous devez obtenir une pommade épaisse. Quand vous avez versé la valeur de 3 ou 4 cuillerées à bouche d'huile, ajoutez le jus d'un citron et une cuillerée à bouche d'eau tiède ; quand vous trouvez la pommade de nouveau trop épaisse, ajoutez de rechef quelques gouttes d'eau, sans cela elle se fond pour ainsi dire, l'huile se sépare du reste.

Si malgré toutes ces précautions cet accident vous arrivait, il faudrait sortir le tout du mortier, mettre au fond de celui-ci un second jaune d'œuf, quelques gouttes de jus de citron et, petit à petit, cuillerée par cuillerée, y ajouter l'aïoli manqué en tournant sans discontinuer avec le pilon. Vous devez alors l'avoir réussi. C'est ce qu'on appelle relever l'aïoli.

46 — Bourride

Coupez en tronçons un demi-baudroie, un loup et un demi-merlan. Mettez ces poissons dans une casserole avec un oignon émincé, thym, fenouil, laurier, un brin d'écorce d'orange ; mouillez un peu plus qu'à couvert, assaisonnez de sel et poivre et laissez cuire une dizaine de minutes.

Durant ce temps, coupez une dizaine de tranches de pain d'un centimètre d'épaisseur et rangez-les dans un plat creux ou un légumier.

Quand votre poisson est cuit, retirez de côté, imbibez

les tranches de quelques cuillerées de son bouillon, sans qu'il en reste cependant au fond du plat. Vous aurez d'autre part, et précédemment, préparé un aïoli comme il est indiqué à l'article précédent ; ajoutez à cet aïoli, dont vous devez avoir 2 cuillerées à bouche par personne, 1 jaune d'œuf pour chaque convive, versez-y dedans et peu à peu le bouillon du poisson, en le passant bien entendu ; une fois bien délayé mettez-le dans une casserole, et, à l'aide d'une cuiller en bois, remuez-le en le tenant sur un feu doux jusqu'au point où cela commence à épaissir. Vous reconnaîtrez ce point de cuisson lorsqu'en retirant la cuiller avec laquelle vous tournez elle s'en trouve masquée jusqu'à ne pas laisser voir le bois. Prenez bien garde surtout que votre soupe ne bouille pas, sinon elle serait tournée sans espoir de la relever.

Elle doit être bien lisse et veloutée, et, sans plus tarder, arrosez-en vos tranches de pain.

Dressez le poisson sur un plat à part, envoyez-le en même temps ou après, à la demande des convives.

47. — **Soupe de poisson à la Marseillaise**

Emincez 2 poireaux, 2 oignons et mettez-les dans une casserole avec quelques cuillerées d'huile ; laissez revenir. Ajoutez 2 tomates émincées, laissez sur le feu encore une minute en remuant avec une cuiller ; joignez alors 2 gousses d'ail écrasées, un brin de fenouil, une feuille de laurier et un morceau d'écorce d'orange ; mouillez avec 2 litres d'eau.

Ajoutez 1 kilo de menus poissons de roche, tels que : petites langoustes, crabes, girelles, rascasses, roucaous et petits congres ; salez et poivrez en conséquence et laissez cuire vivement 15 minutes. Passez alors le bouillon dans une autre casserole en pressant le poisson dans la passoire pour bien en exprimer le suc. On se sert pour cela d'une cuiller en bois. Mettez ce bouillon, ainsi passé, sur le feu et laissez bouillir ; à ce point, versez dedans un demi-kilo de gros vermicelles et une forte pincée de safran ; laissez cuire lentement et servez.

48. — **Soupe aux fiélas**

Préparez votre bouillon de poisson identiquement comme le précédent ; ajoutez en même temps que le vermicelle un demi-kilo de congres ou fiélas coupés en tronçons, et laissez cuire. On peut même ajouter quelques petits crabes auxquels on a enlevé les petites pattes. Servez tel quel.

On sert d'ordinaire du fromage râpé à part sur une assiette, mais ceci est facultatif et affaire de goût.

49. — **Soupe aux moules**

Prenez 4 à 5 douzaines de moules, raclez-les et lavez-les bien. Mettez dans une casserole avec un litre d'eau, un oignon émincé finement et 2 feuilles de laurier ; couvrez la casserole et laissez cuire quelques minutes, juste le temps de faire ouvrir les moules. Versez ensuite le tout sur un tamis reposant sur une terrine, retirez les mollusques de leurs coquilles et gardez-les sur une assiette.

D'autre part, mettez dans une casserole 2 ou 3 cuillerées à bouche d'huile d'olives et le blanc d'un poireau finement émincé ; faites roussir à moitié et versez dedans le bouillon des moules, après en avoir séparé le fond qui est toujours plus ou moins chargé de vase. Mettez en ébullition et ajoutez, pour chaque litre de liquide, environ 200 grammes de riz et une pincée de safran ; ajoutez sel et poivre en conséquence, en tenant compte que l'eau des moules est toujours salée ; laissez cuire doucement.

On fait aussi cette soupe en substituant du gros vermicelle au riz ; l'opération reste la même.

On peut également ajouter une tomate hachée ; on la fait alors légèrement roussir avec le poireau avant d'ajouter le liquide.

On ajoute les moules en dernier lieu, quelques minutes avant que le riz ou le vermicelle soit cuit.

50. — Soupe de poutine à la Niçoise

Ce n'est guère qu'à Nice et dans les localités avoisinantes que l'on prépare cette soupe.

C'est un mets dont font usage les pêcheurs en particulier, mais qui trouve d'ailleurs de nombreux amateurs en Provence.

Mettez à revenir au beurre ou à l'huile dans une casserole, un oignon et le blanc d'un poireau émincés en Julienne, avec 2 carottes et quelques côtes de céleri également émincées.

Evitez de faire prendre couleur; mouillez avec un litre d'eau, et jetez dedans 2 gousses d'ail écrasées et 250 grammes environ de ces petits poissons blancs que l'on nomme *poutins* ou *poutines*.

Assaisonnez de sel, poivre et safran, et laissez cuire un quart d'heure.

Quelques personnes ajoutent, en même temps que le poisson, quelques poignées de gros vermicelle.

51. — Pilau de riz à la Marseillaise

Mettez dans une casserole un oignon et un poireau hachés, avec quelques cuillerées d'huile d'olive, faites revenir un instant. Ajoutez une tomate pelée et finement hachée, 5 à 6 petites langoustes ou écrevisses de mer appelées cigales, autant de crabes auxquels vous aurez supprimé les petites pattes ; laissez donner quelques tours de casserole en remuant avec une cuiller en bois ; mouillez avec 2 litres d'eau bouillante. Ajoutez un bouquet garni composé d'un brin de céleri et persil, thym, une feuille de laurier ficelés ensemble, le poivre nécessaire et peu de sel ; lorsque l'ébullition est bien prononcée, ajoutez 500 grammes de riz, 2 gousses d'ail et une pincée de safran ; couvrez et laissez cuire.

D'autre part, lavez proprement 2 douzaines de moules, mettez-les dans une casserole avec autant de clovisses et une goutte d'eau. Couvrez la casserole, posez-la sur le feu, et sautez de temps en temps les moules. Quelques minutes suffisent pour les faire ouvrir ; videz alors dans

un vase quelconque l'eau qu'elles ont rendue. Sortez les moules et clovisses de leurs coquilles et mettez-les dans le riz ; ajoutez leur eau, toute ou en partie, après l'avoir soigneusement transvasée pour en extraire la terre qui demeure au fond.

Le riz doit être cuit en 20 minutes ; s'il était par trop épais, vous ajouteriez un peu d'eau, ou de la cuisson des moules s'il vous en restait ; mais avec les proportions données il doit être à point une fois cuit.

52. — **Aïoli garni**

Nous avons déjà donné la recette pour confectionner l'aïoli. Nous allons maintenant indiquer ce qu'on sert avec. Il faut généralement de la morue bouillie, des escargots — que l'on fait cuire dans l'eau, avec sel, oignons piqués de clous de girofle et fenouil — des carottes bouillies, pommes de terre en robe, artichauts cuits à l'eau, haricots verts, œufs durs, et souvent de petits poulpes bouillis avec eau salée et aromates.

Comme on peut le voir, l'apprêt de ce mets demande une assez grande mise en scène. Cependant tous les articles que nous venons d'énumérer ne sont pas de rigueur. Il n'y a pas là-dessus de règle fixe. On fait selon les goûts et les moyens dont on dispose.

Nous nous serions bien gardé de placer dans un tout autre livre de cuisine un mets tel que celui-ci ; mais comme c'est de la cuisine Provençale que nous traitons plus particulièrement, l'omission n'aurait pas été pardonnable.

53. — **Anchoïade**

Après avoir lavé 7 à 8 anchois, faites-les tremper quelques minutes dans l'eau pour les dessaler ; séparez les filets en les débarrassant de leurs arêtes, déposez-les dans une assiette avec quelques cuillerées d'huile d'olive, une pincée de poivre, 2 ou 3 gousses d'ail coupées en tout petits dés. On peut aussi ajouter un filet de vinaigre.

Coupez le dessus d'un pain de ménage de l'épaisseur de 3 centimètres environ. — Nous indiquons ce pain de préférence parce qu'il s'émiette moins facilement.

Divisez cette grande tartine en deux ou trois, faites-en même d'autres pareilles si besoin est ; il en faut une pour chaque convive. Etendez dessus quelques filets d'anchois et posez chaque morceau sur une assiette.

Coupez d'autres morceaux de pain de forme carrée. Chaque personne, les trempant alternativement dans l'huile préparée et les reportant sur la tartine, écrase de ce fait les anchois sur le pain. Lorsque le tout est épuisé, anchois et sauce, on mange le pain qui a servi à écraser les anchois et on fait griller la tartine devant le feu ; il se dégage alors un parfum tout caractéristique, qui met en jubilation tout amateur de cuisine provençale, et ferait les délices de maints gastronomes.

54. — **Allumettes aux anchois**

Avec gros comme un œuf de beurre, 2 cuillerées à bouche de farine, le tout mélangé dans une casserole et mouillé avec un demi-verre de lait bouillant, vous obtenez, par quelques minutes de cuisson, en remuant avec une cuiller, une pâte coulante ; ajoutez-y 3 jaunes d'œufs et 2 anchois passés au tamis, travaillez encore quelques minutes pour l'épaissir et versez sur une assiette pour faire refroidir.

Nettoyez quelques anchois bien dessalés et faites-en des filets.

Avec de la pâte feuilletée (voyez la formule), faites deux abaisses ou bandes, longues de 35 à 40 centimètres et larges de 12 : disposez transversalement sur une de ces bandes la farce préparée en cordons de la grosseur du petit doigt, jusqu'à 3 centimètres des bords de cette bande ; la même distance doit exister entre chaque cordon. Déposez sur cette farce un filet d'anchois ; mouillez au pinceau les intervalles de pâte qui les séparent, ainsi que les bouts. Appliquez dessus la deuxième abaisse ; appuyez entre les filets pour bien souder ces abaisses et divisez ensuite en autant de morceaux ou allumettes qu'il y a de filets. Dorez à l'œuf battu et rangez sur plaque mouillée pour faire cuire à four chaud.

La farce que j'ai indiquée ci-dessus pour garnir les allumettes, est celle que l'on peut préparer en toute circonstance ; on peut néanmoins, lorsqu'on a du poisson frais à sa disposition, en préparer une farce à quenelles (voyez la formule) et la substituer à l'autre Quelquefois même, on met tout simplement les filets d'anchois entre les deux abaisses et sans farce aucune ; mais c'est moins délicat. On a donc le choix entre les trois procédés.

55. — **Tourte aux anchois**

Pour la préparation de la pâte feuilletée, la farce et les filets d'anchois, on procédera comme ci-dessus.

La pâte feuilletée doit être divisée en deux abaisses parfaitement rondes de la dimension que l'on veut lui donner et épaisses d'un centimètre chacune Garnissez-en une avec de la farce et des filets d'anchois, en laissant au bord 3 centimètres de libres que vous mouillez ; appliquez dessus la deuxième abaisse, dorez et faites cuire à four chaud.

CHAPITRE III

DU POISSON

56. — Bouillon de poisson

Mettez dans une casserole quelques menus poissons et les carcasses, têtes et arêtes dont vous disposez ; mouillez à couvert avec moitié vin blanc et moitié eau, ou bouillon pour les jours gras ; garnissez avec un oignon et quelques carottes, le tout coupé en tranches, un brin de thym, une feuille de laurier, un peu de persil, une gousse d'ail, très peu de sel et poivre en grains. Faites bouillir une heure et passez ensuite au tamis.

On se sert de ce bouillon pour les sauces blanches telles que : sauce vin blanc, Normande, fines herbes, etc.

57. — Anguille en Matelote

Prenez une anguille de moyenne grosseur ; après l'avoir écorchée et coupée en tronçons, déposez ceux-ci dans une casserole avec un oignon et une carotte coupés en lames, 2 gousses d'ail écrasées, une feuille de laurier, un brin de thym et un peu de céleri. Mouillez à couvert avec moitié vin rouge et moitié eau, ou bouillon si c'est en gras. Laissez cuire une demi-heure.

Vous aurez préalablement préparé une douzaine et demie de petits oignons, que vous aurez fait revenir un instant à l'huile, puis mouillez au bouillon et laissez cuire lentement, feu dessus et feu dessous ; lorsqu'ils sont cuits, il ne doit plus rester de liquide dans la casserole, les oignons doivent se trouver d'un beau roux ; vous aurez également fait sauter à l'huile une douzaine de têtes de champignons, ou l'équivalent coupé en morceaux s'ils sont gros. Lorsque le poisson se trouve cuit, sortez-le dans une autre casserole. Joignez à son fond ou bouillon une cuillerée de farine délayée avec 2 ou 3 cuillerées d'eau ; faites bouillir et passez sur le poisson ; joignez les oignons et les champignons ; faites donner un bouillon et servez, entouré de croûtons de pain frits.

58. — **Anguilles sautées Provençale**

On prend pour cet usage des petites anguilles.

Après les avoir écorchées et coupées en tronçons, mettez dans une poële quelques cuillerées d'huile d'olive, faites chauffer et jetez dedans les morceaux d'anguille après les avoir enfarinés. Faites sauter sur un feu vif, 7 à 8 minutes suffisent pour les cuire, elles doivent être bien dorées. Assaisonnez de sel et de poivre ; ajoutez 2 gousses d'ail hachées avec un peu de persil, 2 tours de poële et servez.

59. — **Anguille à la marinière**

Préparez une ou deux anguilles de moyenne grosseur. Mettez-les, après les avoir coupées en tronçons, dans une casserole avec 3 échalottes hachées, un bouquet de thym, laurier, persil, ficelés ensemble ; mouillez avec du vin blanc, — les morceaux doivent être à demi-couverts, — assaisonnez de sel et de poivre et faites cuire vivement.

Lorsque le poisson est cuit, ajoutez une cuillerée de farine délayée avec un peu d'eau, en imprimant à la casserole un mouvement de rotation horizontal pour bien mélanger. Cette opération se fait à côté du feu.

Ajoutez une pincée de persil, une pointe d'ail, le jus d'un citron et servez. La sauce doit être courte.

60. — Anguille à la poulette

Coupez l'anguille en tronçons comme il est dit ci-dessus. Mettez-la dans une casserole, avec une gousse d'ail, un oignon et une carotte coupés en tranches, bouquet de thym, laurier et céleri. Mouillez à couvert avec du bouillon et un verre de vin blanc ; assaisonnez et laissez cuire. D'autre part, hachez finement un oignon, mettez-le dans une casserole avec 2 cuillerées d'huile, laissez revenir sur le feu, ajoutez une cuillerée de farine, remuez quelques instants avec une cuiller en bois, sans laisser roussir et mouillez avec le fond du poisson après l'avoir passé. Ayez soin de bien opérer le mélange, que la sauce reste lisse ; elle doit être légèrement épaisse ; faites bouillir, joignez-y l'anguille débarrassée de tous ses aromates, ajoutez une liaison composée d'un jaune d'œuf mélangé d'un jus de citron, remuez bien la casserole, ne laissez plus bouillir ; ajoutez une pincée de persil haché et servez.

61. — Daurade grillée remoulade

Après avoir nettoyé votre daurade, pratiquez des deux côtés quelques incisions ; roulez-la dans l'huile, assaisonnez de sel et de poivre et posez-la sur le gril, après avoir mis en travers de celui-ci quelques branches de fenouil. Laissez cuire en proportionnant le feu à la grosseur ; si le poisson est gros, le feu doit être modéré, devant rester davantage ; s'il est petit, il doit être plus actif, la chair du poisson étant plus délicate et plus susceptible de s'attacher au gril. Pénétrez-vous bien de cette observation et appliquez-la à toutes les grillades. Arrosez le poisson de temps en temps avec quelques gouttes d'huile.

Sitôt cuit, dressez-le sur le plat entouré de tranches de citrons et servez une sauce remoulade à part.

62. — Daurade bouillie à la crême d'oursins

Préparez la daurade sans incision, posez-la dans une poissonnière ; mouillez à couvert avec de l'eau froide ; ajoutez un oignon et une carotte coupés en tranches, un brin de thym, une feuille de laurier, grains de poivre, sel nécessaire et le jus de 2 citrons ; poussez le feu vivement. Dès que l'ébullition se prononce, retirez sur le côté du feu, que le liquide ne fasse que frissonner, la poissonnière couverte ; laissez ainsi le laps de temps proportionné à sa grosseur, 1/4 d'heure par kilo depuis le moment de l'ébullition. Le poisson conserve mieux son suc dans un petit bouillon.

Pour s'assurer si un gros poisson est cuit, plongez dans la partie la plus épaisse une petite aiguille à brider, laissez juste 30 secondes, retirez vivement et posez l'endroit de l'aiguille qui paraît correspondre au centre de l'endroit sondé, sur le revers de votre main ; si la chaleur en est brûlante, le poisson est cuit.

Cette observation est applicable à toutes sortes de gros poissons, bouillis ou grillés, aussi bien qu'aux grosses pièces de boucherie pour lesquelles on aurait quelques doutes. L'expérience dispense ensuite d'avoir recours à ce procédé.

63 — Loup à la meunière

Prenez un ou plusieurs loups de moyenne grosseur, c'est-à-dire d'une livre environ ; étant bien nettoyés, faites-leur quelques incisions et roulez-les dans la farine. Mettez quelques cuillerées d'huile dans une poële, faites chauffer et rangez-y les loups. Laissez cuire à feu modéré ; quand ils sont de belle couleur d'un côté, retournez-les de l'autre, assaisonnez de sel et de poivre. Quand vous les jugez cuits, rangez-les sur un plat ; ajoutez un jus de citron, une pincée de persil et versez sur les loups, puis servez, entourés de tranches de citron.

64. — **Loup au bleu à la Gênoise**

Beurrez le fond d'une casserole large et plate ; mettez dessus quelques tranches de carottes et d'oignons, un brin de persil, de thym, une feuille de laurier, 2 gousses d'ail et 2 anchois hachés ; posez dessus les loups nettoyés mais non incisés ; assaisonnez de sel et de poivre, mouillez avec 2 verres de vin rouge et autant de bouillon ou d'eau ; couvrez et laissez cuire.

D'autre part, mettez dans une casserole un morceau de beurre gros comme un œuf, faites fondre ; ajoutez une cuillerée de farine et faites légèrement roussir. Lorsque les loups sont cuits, passez-en le bouillon dans cette farine en remuant vivement avec une cuiller en bois, ou mieux encore avec un fouet de cuisine ; laissez bouillir et retirez de côté ; incorporez encore à cette sauce un morceau de beurre de la grosseur d'une noix, le jus d'un citron et versez-la sur les loups en servant, ou envoyez à part dans une saucière.

65. — **Maquereau à la marinade chaude**

Mettez quelques cuillerées d'huile dans une poële, faites chauffer et rangez dedans les maquereaux après les avoir enfarinés ; faites cuire à feu vif en les retournant et qu'ils soient de belle couleur ; assaisonnez de sel et de poivre et mettez-les sur un plat. Ajoutez encore quelques cuillerées d'huile dans la poële, 4 gousses d'ail, faites chauffer ; lorsque l'ail commence à blondir ajoutez une feuille de laurier, 5 à 6 tranches de citron, chauffez vivement, joignez un filet de vinaigre et versez sur les maquereaux. Envoyez ensuite.

66. — **Maquereau grillé maître d'hôtel**

Fendez les maquereaux le long du dos, assaisonnez de sel et de poivre, roulez-les dans l'huile et posez-les en travers du gril, sur un feu bien ardent ; retournez-les quand ils sont de belle couleur et que vous les jugez

cuits, dressez-les sur le plat et versez dessus un beurre à la maître d'hôtel. (Voyez cette sauce.)

67. — Filets de Maquereau à la ravigote chaude

On prend pour cela les plus gros que l'on trouve ; supprimez d'abord la tête, posez-les sur la table, appliquez la main gauche dessus, le côté de la tête tournant à droite et la queue à gauche. Tenant le couteau de la main droite et, en suivant l'arête, partant de la tête, partagez le maquereau en deux. Retournez la partie qui conserve l'arête, que celle-ci soit en-dessous, et opérez comme avant pour que l'arête soit enlevée net. Cette opération demande un peu de pratique, la meilleure théorie ne saurait y suppléer. Vos filets étant bien nettoyés, étendez-les sur le fond d'une casserole large et plate que vous aurez beurré ; assaisonnez de sel et de poivre, mouillez avec un verre de vin blanc et laissez cuire à couvert et au four. Au moment de servir, rangez-les sur le plat et versez dessus une sauce ravigote chaude après avoir incorporé à celle-ci le fond de cuisson des filets. (Voyez sauce ravigote).

68. — Filets de Maquereau gratinés aux câpres

Préparez les filets comme ci-dessus et cuisez-les de même en les laisant toutefois 2 minutes de moins. Rangez-les ensuite sur un plat à gratin.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre de la grosseur d'une noix, faites-le fondre et ajoutez une cuillerée de farine ; tournez un instant sur le feu sans laisser roussir et mouillez avec du bouillon ou du fond de poisson si c'est en maigre. La sauce doit être bien liée sans être trop épaisse. Laissez bouillir et ajoutez 2 jaunes d'œufs délayés avec un peu d'eau ; travaillez un moment sur le feu puis retirez de côté ; ajoutez une

poignée de câpres et versez sur les filets, saupoudrez d'une pincée de panure, arrosez de quelques gouttes de beurre fondu et faites gratiner à four chaud, pour qu'ils prennent couleur sans que la sauce diminue trop.

69. — Merlan en tranches aux tomates

Coupez cinq ou six tranches de gros merlan, roulez-les dans la farine et rangez-les dans une poêle où vous avez mis à chauffer quelques cuillerées d'huile ; faites cuire en retournant des deux côtés ; assaisonnez.

D'autre part, ayez une autre poêle avec de l'huile chaude, rangez-y dedans trois ou quatre tomates coupées en deux et épépinées, qu'elles cuisent également des deux côtés — on doit les avoir choisies bien mûres et charnues — assaisonnez-les, et après avoir rangé les tranches de merlan sur le plat, entourez-les avec les tomates ; versez dessus leur fond de cuisson et servez.

70. — Quenelles de merlan à la Toulonnaise

Prenez environ un demi-kilo de chair de merlan, pilez-la dans un mortier ; lorsqu'elle l'est finement, incorporez, en travaillant avec le pilon, 1/4 de litre de crême de lait ou crême double ; assaisonnez de sel, poivre et muscade et passez au tamis ; formez-en des quenelles roulées sur la table enfarinée, en forme de gros bouchons, légèrement aplaties. Déposez-les dans de l'eau en ébullition et salée. Laissez mijoter quelques minutes sur le côté du feu sans bouillir : ce qui s'appelle pocher.

Quand elles sont fermes au toucher, sortez-les pour les passer à l'eau fraîche et les égoutter ensuite. Mettez-les dans une casserole large et plate préalablement beurrée ; arrosez d'une cuillerée de bouillon et tenez au chaud.

D'autre part, après avoir bien lavé quelques douzaines de moules, mettez-les dans une casserole avec un oignon émincé finement, un brin de thym et une feuille de

laurier ; ajoutez un demi-verre de vin blanc, couvrez la casserole et posez sur feu vif. Quand les moules sont ouvertes, passez le bouillon de cuisson dans une terrine et, les sortant de leurs coquilles, déposez-les sur une assiette.

Dans une autre casserole, mettez un morceau de beurre gros comme une noix, faites fondre ; ajoutez une cuillerée de farine, tournez sur le feu sans laisser roussir et mouillez avec la cuisson des moules et quelques cuillerées de bouillon, pour obtenir une sauce assez épaisse ; ajoutez deux jaunes d'œufs délayés avec un jus de citron et un morceau de beurre gros comme une noix. Travaillez vivement sur le feu sans laisser bouillir, et jetez les moules dedans ; rangez les quenelles tout autour du plat, garnissez le milieu avec les moules et masquez les quenelles avec la sauce.

71. — **Merlan au vin blanc gratiné**

Prenez un merlan d'une livre, ouvrez-le du côté du ventre, de la tète à la queue pour en sortir l'arête, il doit alors avoir la forme d'une morue salée ; déposez-le dans un plat à gratin beurré, le côté de la peau en dessus, arrosez de vin blanc environ demi-verre. Assaisonnez de sel et de poivre, saupoudrez de panure et poussez au four ; arrosez de temps en temps avec son fond. Quand il est de belle couleur, servez en l'arrosant d'un jus de citron.

72. — **Merlan à l'hôtelière**

Prenez des petits merlans de 2 ou 3 à la livre, écaillés et bien nettoyés ; roulez-les dans la farine, rangez-les dans une poêle dans laquelle vous avez mis 2 ou 3 cuillerées d'huile à chauffer, faites cuire à feu modéré. Retournez-les en tous sens, qu'ils soient de belle couleur. Sitôt cuits, mettez-les sur un plat. Mettez ensuite dans la poêle une échalote finement hachée ; chauffez sans roussir. Ajoutez cerfeuil, persil, estragon, le tout

haché, une cuillerée de bouillon réduit et le jus d'un citron, mélangez bien et versez sur le merlan.

73. — Merlan en marinade

Pratiquez comme pour les maquereaux (voir page 42).

74. — Morue à la maître d'hôtel

Prenez de la morue ayant trempé environ 12 heures dans de l'eau fraiche, écaillez-la et coupez-la en morceaux carrés. Mettez ceux-ci dans une casserole couverts d'eau froide, posez sur le feu, et lorsque l'écume monte à la surface enlevez-la. Dès les premiers bouillons retirez de côté. Servez avec une sauce maitre d'hôtel.

75. — Morue à la vinaigrette

Cuisez-la comme ci-dessus et servez de même. On peut faire accompagner la morue par quelques pommes de terre coupées en quartiers et cuites à l'eau de sel.

Servez une sauce vinaigrette à part. (Voyez cette sauce).

76 — Morue en brandade

Ayez de la bonne morue, pas trop trempée et bien écaillée, faites-la cuire comme ci-dessus ; égouttez-la au premier bouillon. Enlevez soigneusement toutes les arêtes, mais laissez la peau qui contribue beaucoup à la réussite de l'opération. Vos morceaux tous bien triés et dans une casserole, posez celle-ci sur le coin du fourneau afin qu'ils conservent une douce chaleur. Ayez du lait dans une petite casserole à côté, et, dans une autre, de l'huile, le tout modérément chaud. Commencez par mettre, avec la morue, une cuillerée d'huile, travaillez fortement avec un cuiller en bois de façon à bien écraser les morceaux contre les parois de la casserole ; ajoutez de temps en temps et petit à petit quelques cuillerées

d'huile et de lait en alternant celles-ci, mais toujours en agitant fortement la cuiller. (C'est de là que le mot de brandade tire son nom : *branler* ou brandir) Quand votre préparation arrive à l'état crémeux, qu'on ne distingue plus aucun morceau, votre brandade est terminée. Mais pour arriver à ce point essentiel qui caractérise la réussite complète, il y a bien des points à observer. D'abord il faut se tenir à une chaleur modérée sur le coin du fourneau, autrement l'huile se séparerait du mélange et l'opération serait manquée. Le lait et l'huile qu'on ajoute ne doivent être que tièdes. Les morceaux doivent avoir été bien broyés dès le commencement, et ensuite, point essentiel, manier la cuiller avec force de bras. Quelques personnes, pour faciliter le travail, pilent la morue au mortier avant de la mettre dans la casserole et d'y ajouter l'huile et le lait.

Comme assaisonnement, on met une pincée de poivre blanc, un jus de citron, une pointe de muscade râpée et d'ail, et un morceau de zeste de citron finement haché. Il faudrait, bien entendu, ajouter une pincée de sel si besoin en était.

Une fois terminée et chaude à point, on peut y mélanger quelques lames de truffes. Ceci est affaire de goût, ce n'est pas de rigueur. On la dresse sur un plat avec des croûtons de pains frits, ou encore des fleurons en feuilletage.

On peut en garnir des vol-au-vent, des petits pâtés, etc. C'est une entrée très bien reçue en Carême.

Il est bien entendu que l'addition de l'ail est chose facultative, comme celle des truffes.

Si nous étions hygiéniste nous pourrions vous conseiller de n'user de ce mets qu'avec modération.

77. — **Morue aux tomates**

Pelez et épépinez 5 ou 6 tomates, hachez-les finement. Mettez dans une casserole un oignon hâché, faites revenir avec quelques cuillerées d'huile ; ajoutez les tomates et tournez sur le feu jusqu'à ce que leur humidité soit réduite, ajoutez une cuillerée de farine, mouillez

avec un demi-litre d'eau ou de bouillon ; joignez à cela un bouquet garni de thym, laurier, persil, 2 gousses d'ail, assaisonnez de poivre et un peu de sel. Votre morue étant trempée, écaillée et coupée en morceaux carrés, roulez-la dans la farine, faites-la frire à grande friture, c'est-à-dire qu'elle nage dans l'huile. Sortez-la ensuite et mettez-la dans la sauce tomate ; laissez mijoter une dizaine de minutes et servez.

78 — **Morue en bouillabaisse**

Après avoir laissé tremper la morue comme d'ordinaire, écaillez-la et coupez-la en morceaux.

Mettez dans une casserole quelques cuillerées d'huile avec 2 oignons hachés et faites chauffer sans roussir ; ajoutez 2 tomates hachées, laissez revenir quelques minutes, puis mouillez avec 2 litres d'eau ; ajoutez un brin de thym, fenouil, une feuille de laurier, un morceau d'écorce d'orange, 3 gousses d'ail écrasées, une pincée de safran, un peu de poivre, très peu de sel, quitte à en remettre après ; joignez-y 6 à 8 pommes de terre pelées et coupées en tranches de 3 millimètres d'épaisseur (on prend d'ordinaire des pommes de terre jaunes qui ne se fondent pas). Laissez bouillir vivement. Quand les pommes de terre sont à moitié cuites, ajoutez la morue et laissez finir de cuire vivement. Goûtez si l'assaisonnement est parfait.

Rangez quelques tranches de pain sur un plat creux, arrosez-les avec le bouillon. Dressez autour d'un autre plat les morceaux de morue et les pommes de terre au milieu, saupoudrez de persil haché et servez.

79. — **Morue aux épinards au gratin**

Faites bouillir la morue et séparez les arêtes des morceaux comme pour la brandade, en les laissant un peu plus gros Après avoir trié un kilo d'épinards et les avoir fait cuire 5 minutes à l'eau salée, égouttez-les, rafraichissez ; pressez-les bien et hachez finement. Mettez dans une casserole quelques cuillerées d'huile et

un oignon haché, laissez légèrement roussir, joignez-y les épinards ; passez-les quelques minutes sur feu modéré en remuant avec une cuiller en bois, ajoutez une cuillerée de farine, mélangez bien et mouillez avec un litre de lait chaud ; assaisonnez de sel, poivre, et muscade. Laissez cuire 15 à 20 minutes à petit feu et, au dernier moment, ajoutez 2 gousses d'ail hachées.

Prenez un plat à gratin, huilez le fond, mettez une couche d'épinards, disposez la morue dessus et étendez sur celle-ci le restant d'épinards ; saupoudrez de panure, arrosez de quelques gouttes d'huile et faites gratiner au four.

80. — **Morue à la Catalane**

Mettez dans une casserole 3 ou 4 cuillerées à bouche d'huile et un gros oignon haché ; celui-ci légèrement roussi, ajoutez une tomate hachée, puis 2 gousses d'ail également hachées avec un brin de persil et un piment d'Espagne.

La morue étant bien dessalée, écaillée et coupée en morceaux carrés, déposez-la dans la casserole ; versez dessus de l'eau tiède, juste de quoi la couvrir, et laissez cuire vivement comme une bouillabaisse.

Le mouillement étant réduit aux 3/4, dressez les morceaux de morue sur un plat et versez tout le contenu de la casserole, c'est-à-dire la sauce, par dessus.

Il va sans dire que l'on doit vérifier l'assaisonnement et le rectifier au besoin selon que l'on emploie de la morue plus ou moins salée.

80 *bis*. — **Morue en rayte**

Mettez dans une casserole un oignon finement haché avec quelques cuillerées d'huile, laissez légèrement roussir ; ajoutez une forte cuillerée de farine, faites donner 2 tours sur le feu, puis mouillez avec un demi-litre de vin rouge et autant d'eau bouillante, délayez bien et faites bouillir ; assaisonnez de poivre et peu de sel, ajoutez 2 gousses d'ail, une feuille de laurier, thym

et persil liés ensemble, une cuillerée de purée de tomates et laissez bouillir ; la sauce doit être assez épaisse.

Préparez votre morue et faites-la frire comme il est dit pour la morue aux tomates. Mettez-les morceaux dans la sauce avec une poignée de câpres et laissez cuire encore une dizaine de minutes, puis servez.

81. — **Mulet sauce câpres**

Prenez des mulets assez gros et ne sentant pas la vase, écaillez et videz-les soigneusement, lavez-les bien, puis mettez-les dans une poissonnière couverts d'eau froide ; ajoutez un demi-verre de bon vinaigre, un oignon et une carotte en tranches, une feuille de laurier, grains de poivre et une poignée de sel. Poussez le feu et aux premiers bouillons retirez de côté ; laissez ainsi 10 minutes à couvert. Sortez-les de l'eau au moment de servir et dressez-les sur un plat entourés de persil en branches.

Servez à part une sauce câpres. (Voyez cette sauce).

82. — **Morue à la crême au gratin**

De desserte ou cuite exprès, triez-la en petits morceaux en éliminant soigneusement les arêtes et la peau.

Avec une purée de pommes de terre préparée comme il est dit à l'article : (Pommes duchesse) faites en un cordon sur la table farinée, en la roulant avec les mains. Posez ce cordon en bordure sur un plat à gratin beurré ; avec la lame du couteau décorez cette bordure d'une façon quelconque ; mettez au milieu une cuillerée de sauce béchamel ; rangez la morue dessus, et recouvrez-là de la même sauce. Saupoudrez de panure, arrosez de beurre fondu et, après avoir doré la bordure à l'œuf battu, faites gratiner au four.

83. — **Morue en beignets**

La morue assez dessalée et cuite à l'eau, égouttez-la pour la faire refroidir à moitié. Divisez-la en petites

escalopes que vous mettez dans une terrine en l'assaisonnant de poivre et de muscade, jus de citron, pincée de persil et une goutte d'huile, laissez-la mariner quelques minutes; trempez chaque morceau dans de la pâte à frire, et plongez-les à friture bien chaude ; sortez-les bien croustillants, et servez en même temps une sauce tomates ou une remoulade.

84. — Croquettes de morue

Prenez de la morue de desserte ou cuite exprès ; divisez-la en petits fragments ; mettez-la dans une terrine et mélangez lui l'équivalent de pommes de terre bouillies, bien égouttées et écrasées. Liez le tout avec deux ou 3 œufs et un bon morceau de beurre pour en faire un mélange un peu ferme ; assaisonnez et divisez sur la table farinée en petits tas de la grosseur d'un œuf; roulez-les dans la farine et faites frire vivement.

85. — Filets de mulets au vin blanc

Après avoir bien nettoyé les mulets, pratiquez, pour lever les filets, comme il est dit pour ceux des maquereaux ; beurrez le fond d'un sautoir ou casserole large et basse, mettez au fond quelques tranches d'oignon et de carotte et un brin de persil ; rangez les filets dessus, assaisonnez de sel et de poivre, mouillez avec un verre de vin blanc, couvrez et laissez cuire ; 5 à 6 minutes suffisent.

Mettez les arêtes et les têtes dans une casserole avec un oignon et carottes en tranches, une feuille de laurier, une gousse d'ail, un brin de thym et de persil en branches ; mouillez, moitié eau moitié vin blanc, sel nécessaire, et laissez cuire une demi-heure.

D'autre part, mettez dans une casserole gros comme une noix de beurre, faites fondre, ajoutez une cuillerée de farine, tournez un instant sur le feu sans laisser roussir, mouillez avec le bouillon de poisson préparé, après l'avoir passé ; faites bouillir, ajoutez une liaison faite avec 2 jaunes d'œuf, un jus de citron et gros comme un

œuf de beurre ; travaillez un instant sans laisser bouillir. Au moment de servir, rangez les filets de mulets sur un plat et versez la sauce dessus, après avoir joint à celle-ci le fond de cuisson des filets.

86. — **Filets de mulets aux fines herbes**

Opérez comme ci-dessus, en ajoutant aux filets, en les cuisant, 2 ou 3 échalotes hachées, et additionnez à la sauce, au dernier moment, une pincée de persil haché.

87. — **Raie sauce aux câpres**

Coupez la raie en morceaux, plongez ceux-ci dans l'eau bouillante et laissez-la ainsi 7 à 8 minutes. Sortez-la, ensuite étendez-la sur un linge et enlevez la peau proprement.

Vous aurez préalablement préparé un court-bouillon, composé de quelques litres d'eau dans laquelle vous aurez mis un oignon et une carotte émincés, un brin de persil, poivre en grains et sel nécessaire ; tenez-le en ébullition sur le fourneau et, un quart d'heure avant de servir, mettez les morceaux de raie dedans, les uns à côté des autres. Aux premiers bouillons mettez de côté et laissez ainsi à couvert jusqu'au moment de dresser.

Servez, accompagnée d'une sauce câpres. (Voyez cette sauce).

88. — **Raie au beurre noir**

Cuisez comme ci-dessus et dressez sur le plat. Mettez dans une poële le beurre nécessaire pour pouvoir saucer la raie ; faites chauffer vivement. Quand le beurre ne crépite plus et qu'il prend une couleur brune, versez un filet de vinaigre dedans, ajoutez une pincée de sel, une de poivre et un peu de persil haché, versez sur la raie et servez. On met aussi, en même temps que le vinaigre, quelques câpres, mais ceci est facultatif.

89. — **Rougets grillés maître d'hôtel**

Essuyez vos rougets avec un linge sans les écailler ni les vider ; roulez-les dans de l'huile, assaisonnez de sel et de poivre et posez sur le gril ; retournez-les des deux côtés, puis, une fois cuits, dressez sur un plat, arrosez d'un beurre maître d'hôtel et envoyez.

90. — **Rougets en caisse au gratin**

Préparez comme ci-dessus, faites cuire puis enlevez la peau. Vous aurez légèrement huilé les parois intérieures de 5 ou 6 caisses en papier — on trouve celles-ci chez les marchands de comestibles —. Présentez-les un instant à la bouche du four pour les faire raidir, posez-les sur un plat à gratin, mettez au fond de chacune d'elles une cuillerée de sauce gratin (voyez cette sauce) puis un rouget ; entourez chaque rouget de quelques lames de champignons et de quelques moules que vous avez fait cuire et débarrassées de leurs coquilles ; mettez dessus une tête de champignon et 2 lames de truffes, nappez avec la sauce gratin, saupoudrez de panure, arrosez de quelques gouttes d'huile, faites gratiner au four et servez.

91. — **Carpe à l'oseille à la crême**

Faites en des filets, et, ceux-ci débarrassés des arêtes ainsi que de la peau, rangez-les dans un sautoir beurré, au fond duquel vous aurez mis quelques rouelles d'oignon et de carottes, thym, laurier, persil, céleri. Arrosez de vin blanc ; assaisonnez de sel et de poivre ; couvrez d'un papier beurré, et faites cuire au four.

Faites revenir au beurre dans une casserole 2 poignées d'oseille émincée finement ; lorsque l'humidité en est réduite, mouillez avec un demi-litre de crême que vous faites réduire quelques minutes, c'est-à-dire d'un tiers environ ; passez-y dedans le fond de cuisson des filets ; liez avec une cuillerée de fécule délayée, puis 2 ou 3 jaunes d'œuf ; assaisonnez d'une pointe de muscade et

autant de cayenne, et, les filets dressés sur un plat, nappez-les avec cette sauce et servez.

92. — Carpe braisée au vin rouge

Ecaillée, vidée et bien lavée, faites la dégorger quelques heures dans de l'eau fraîche acidulée.

Etendez-la ensuite dans une poissonnière au fond de laquelle on aura mis des bardes de lard, rouelles d'oignons et de carottes, 2 gousses d'ail, un bouquet garni de 2 ou 3 anchois coupés en morceaux ; assaisonnez et couvrez-la pour la laisser suer à petit feu. Lorsque les légumes commencent à pincer, arrosez le poisson avec un verre de vin rouge que vous laissez réduire complètement. Mouillez définitivement avec un demi-litre d'eau bouillante et autant de vin rouge. Nous supposons ici une grosse carpe de 2 kil. environ. Laissez cuire à couvert en l'arrosant de temps en temps.

Lorsque vous vous serez assuré de sa cuisson, retirez la poissonnière de côté ; passez le fond dans une casserole pour le dégraisser. Mettez dans une autre casserole gros comme un œuf de beurre avec une bonne cuillerée de farine ; passez quelques minutes sur le feu, et mouillez avec le fond. Faites bouillir et incorporez gros comme un œuf de beurre au moment de servir avec le jus d'un citron.

93. — Filets de carpe grillés à l'oseille

Préparez une purée d'oseille exactement comme il est indiqué pour les œufs pochés.

Les filets de carpe débarrassés de leur peau et arêtes, marinés une heure dans un plat avec quelques cuillerées d'huile, branches de persil et assaisonnement, faites les griller de belle couleur, et servez les sur la purée d'oseille dressée sur plat long.

94. — Alose

L'alose peut se préparer comme la carpe ; on lui appliquera de préférence les deux recettes ci-dessus.

95. — **De la friture**

Au sujet de la friture nous croyons devoir emprunter quelques lignes à Brillat-Savarin, l'aimable auteur de la *Physiologie du Goût* ; nos lecteurs y gagneront, car nous n'avons que les mêmes choses à dire pour le fond, et nous sommes loin d'avoir la prétention de les exprimer aussi élégamment.

Ce fragment fait partie d'une allocution adressée par l'auteur à son préparateur en chef :

« La friture fournit encore aux cuisiniers bien des moyens pour masquer ce qui a paru la veille et leur donne au besoin des secours pour les cas imprévus ; car il ne faut pas plus longtemps pour frire une carpe de 4 livres que pour faire cuire un œuf à la coque.

« Tout le mérite d'une bonne friture provient de la *surprise* ; c'est ainsi qu'on appelle l'invasion du liquide bouillant qui carbonise ou roussit, à l'instant même de l'immersion, la surface extérieure du corps qui lui est soumis.

« Au moyen de la surprise, il se forme une espèce de voûte qui contient l'objet, empêche la graisse de le pénétrer et concentre les sucs qui subissent ainsi une coction intérieure qui donne à l'aliment tout le goût dont il est susceptible.

« Pour que la surprise ait lieu, il faut que le liquide brûlant ait acquis suffisamment de chaleur pour que son action soit brusque et instantanée ; mais il n'arrive à ce point qu'après avoir été exposé assez longtemps à un feu vif et flamboyant.

« On connaît, par le moyen suivant, que la friture est chaude au degré désiré : vous couperez un morceau de pain en forme de mouillette et vous le tremperez dans la poêle pendant 5 à 6 secondes ; si vous le retirez ferme et coloré, opérez immédiatement l'immersion, sinon il faut pousser le feu et recommencer l'essai.

« La surprise une fois opérée, modérez le feu afin que la coction ne soit pas trop précipitée et que les sucs que vous avez renfermés subissent, au moyen d'une chaleur

prolongée, le changement qui les unit et en rehausse le goût.

« Vous avez, sans doute, observé que la surface des objets bien frits ne peut plus dissoudre ni le sel, ni le sucre dont ils ont cependant besoin, suivant leur nature diverse. Ainsi vous ne manquerez pas de réduire ces deux assaisonnements en poudre très fine, afin qu'ils contractent une grande facilité d'adhérence et que la friture puisse s'en assaisonner par juxtaposition.

« Les poissons les plus délicats, comme les légumes les plus tendres, doivent être frits avec ce qu'il y a de plus fin en huile d'olive.

« L'expérience nous a appris, d'ailleurs, qu'on ne doit se servir d'huile d'olive que pour les opérations qui peuvent s'achever en peu de temps ou qui n'exigent pas une grande chaleur, parce que l'ébullition prolongée y développe un goût désagréable. »

96. — **Sardines frites**

Essuyez-les sans les vider, embrochez-les six par six, en leur passant une brochette à travers les yeux ; passez-les au lait dans une assiette, ensuite dans la farine. Plongez-les dans la friture bouillante ; elles doivent marcher rondement et nager dans l'huile ; 3 minutes suffisent pour les cuire. Sortez-les ensuite, saupoudrez de sel fin et servez entourées de tranches de citron.

Il est bien entendu que pour servir les sardines non débarrassées de leurs intestins, il faut qu'elles soient de première fraîcheur. Au moindre doute il faudrait les vider.

97. — **Sardines grillées maître d'hôtel**

Embrochez-les comme ci-dessus, trempez-les dans l'huile et faites-les griller comme les rougets ; servez de même.

98. — **Sardines grillées sauce moutarde**

Faites-les griller comme ci-dessus et servez, accompagnées d'une sauce moutarde. (Voyez cette sauce).

99. — **Sardines gratinées Provençale**

Nettoyées et débarrassées de leur tête, rangez-les dans un plat à gratin, assaisonnez et arrosez-les de bonne huile d'olive, saupoudrez de panure et faites gratiner; au moment de servir semez dessus un peu de persil haché finement avec une gousse d'ail.

100. — **Sardines gratinées au vin blanc**

Ecaillées, vidées et débarrassées de leur tête, rangez-les dans un plat beurré; mouillez-les d'un bon filet de vin blanc, assaisonnez, saupoudrez de panure, arrosez de beurre fondu et faites gratiner à four chaud; arrosez-les de temps en temps durant leur cuisson, qui ne demande qu'une dizaine de minutes. En les servant, exprimez dessus le jus d'un citron et saupoudrez de persil haché.

101. — **Sardines farcies aux épinards**

Choisissez-les bien fraîches, supprimez la tête, ouvrez-les du côté du ventre pour en enlever l'arête, étendez-les sur un linge les unes à côté des autres, le côté ouvert en dessus, salez-les, mettez sur chacune une cuillerée d'épinards préparés comme pour la morue, mais plus épais; roulez-les ensuite, partant de la tête allant vers la queue — vous aurez étendu sur un plat à gratin huilé un lit d'épinards — rangez les sardines dessus, saupoudrez de panure, arrosez d'huile et faites gratiner.

102. — **Sardines farcies au vin blanc**

Ecaillez-les et supprimez la tête, ouvrez-les ensuite par le ventre pour en extraire l'arête. Rangez-les sur une planche toutes étalées, la partie ouverte en dessus, assaisonnez-les et étendez sur chacune une cuillerée de farce à quenelle de poisson.

Doublez-les ensuite, deux par deux, farce contre farce et rangez-les dans un plat beurré.

Terminez pour la cuisson et la sauce, comme il est indiqué pour les soles au vin blanc.

Ainsi farcies, on peut les servir également de plusieurs manières : au gratin, à la sauce hollandaise, ravigote, etc.

103. — **Sardines en canneloni au maigre**

Préparez les sardines toutes farcies et roulées comme il est dit pour les sardines aux épinards.

Faites blanchir autant de cannelonis que vous avez de sardines. Ouvrez-les ensuite et étendez-les sur une serviette, selon la règle. Déposez sur chaque canneloni une sardine farcie, roulez-les ensuite pour les ranger dans un plat gratin beurré, au fond duquel vous aurez mis quelques cuillerées de sauce béchamel. Nappez-les ensuite avec la même sauce, saupoudrez de fromage râpé et faites gratiner.

On peut les faire aussi au gras, en les farcissant avec la farce indiquée pour les cannelonis et en remplaçant la sauce béchamel par une sauce coulis.

104. — **Sardines en cartouche**

Après les avoir nettoyées et en avoir extrait l'arête, comme il est indiqué pour les sardines aux épinards, farcissez-les et roulez-les de même.

Préparez, d'autre part, une pâte brisée, dont vous faites une abaisse très mince, coupez cette abaisse en morceaux rectangulaires d'environ 40 centimètres de long sur 30 de large ; mettez au milieu de chacun de ces morceaux une sardine farcie, mouillez les bords de la pâte, roulez en cartouche, de façon à bien enfermer la sardine, pincez les bouts pour souder la pâte et faites frire comme les rissoles.

105. — **Orties de mer**

C'est un mets dont certains amateurs sont très friands,

mais dont l'usage n'est pas très répandu ; c'est un tort, car il est excellent.

Les orties étant bien nettoyées, lavées, égouttées et saupoudrées de farine, mettez-les dans une poêle où vous aurez mis chauffer quelques cuillerées d'huile ; remuez de temps en temps pour qu'elles n'attachent pas au fond et, lorsque vous les jugez bien frites d'un côté, retournez le tout à la fois en renversant une assiette dessus, ou en faisant sauter la poêle si cette pratique vous est connue. Saupoudrez de sel et servez une fois bien frites, accompagnées de tranches de citron ou arrosées d'un filet de vinaigre.

106. — **Orties en omelette**

Même préparation que plus haut ; on ajoute, lorsqu'elles sont bien frites, quelques œufs battus, on imprime alors à la poêle un mouvement de rotation dans le sens horizontal, pour faciliter la cuisson et empêcher de brûler. On retourne l'omelette pour qu'elle soit colorée des deux côtés et l'on sert.

107. — **Sole au vin blanc**

Enlevez les deux peaux de la sole, retranchez la tête, videz-la et posez-la dans un sautoir beurré au fond duquel vous aurez mis quelques tranches de carottes et d'oignon ; arrosez d'un verre de vin blanc, assaisonnez de sel et de poivre, couvrez d'un papier beurré et faites cuire au four ; 7 à 8 minutes suffisent. Avec les têtes et quelques menus poissons, faites un bouillon comme il est dit pour les filets de mulet et finissez de même.

108. — **Filets de soles à la Normande**

Enlevez d'abord la peau à vos soles, puis avec un couteau mince et long, partagez-les au milieu jusqu'à l'arête en partant de la tête à la queue.

Conformez-vous pour cela aux indications données

pour les filets de maquereaux, vous devez obtenir quatre filets sur chaque sole, c'est-à-dire 2 de chaque côté. Vous pouvez replier chaque filet sur le milieu ou les laisser dans leur longueur. Rangez-les sur le fond d'un sautoir beurré, assaisonnez de sel et de poivre, arrosez d'un verre de vin blanc et tenez de côté prêt à mettre au feu.

Avec les arêtes et quelques menus poissons, faites un bouillon tel qu'il est indiqué à l'article précédent ; passez une fois cuit et transvasez pour en séparer le fond.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre gros comme un œuf et une cuillerée de farine, tournez quelques instants sur le feu sans laisser roussir, mouillez avec le bouillon préparé et laissez cuire à petit feu ; la sauce doit être bien liée mais pas trop épaisse.

Un quart d'heure avant de servir, mettez les filets au four tels qu'ils sont préparés, avec un couvercle dessus ou un papier beurré ; 7 à 8 minutes suffisent pour les cuire ; rangez-les sur le plat de service entourés de moules, d'huîtres cuites et sorties de leurs coquilles et de quelques têtes de champignons. Faites réduire de moitié le fond de cuisson des filets, passez-le dans la sauce à laquelle vous ajoutez une liaison composée de deux jaunes d'œufs, gros comme un œuf de beurre et le jus d'un citron ; versez la sauce sur les filets, poussez un instant au four chaud, puis, au moment de servir, mettez autour du plat quelques écrevisses cuites au vin blanc, des croûtons de pain en demi-cœur et frits au beurre, quelques petits goujons pannés et frits ; à défaut de ceux-ci on emploie de tout petits filets de poissons. Dressez sur le milieu un rang de belles lames de truffes, arrosez d'un peu de glace de viande fondue avec une cuillerée à bouche de bouillon de poisson et servez.

On ajoute souvent à cette garniture de petites quenelles de poisson ; mais ce n'est pas de rigueur.

109. — **Filet de soles à la Horly**

Levez les filets de 2 ou 3 soles en procédant comme ci-dessus. Mettez ces filets dans une terrine avec assaisonnement ; le jus d'un citron, une cuillerée à bouche

d'huile d'olive et une pincée de persil ; mélangez bien et laissez mariner 2 heures.

Trempez-les ensuite dans une pâte à frire et plongez-les, à friture fumante, pour les sortir bien dorés et croustillants.

Servez entourés de persil frit avec une sauce tomate à part.

110. — Sole au vin blanc gratinée

Pratiquez comme pour le merlan au vin blanc gratiné.

111. — Sole au gratin

Cuisez la sole comme il est dit pour la sole au vin blanc, en la laissant cuire 2 minutes de moins. Beurrez un plat à gratin, posez la sole dessus, rangez autour quelques champignons et dessus quelques lames de truffes, masquez avec une sauce à gratin après avoir joint à celle-ci le fond de cuisson de la sole ; saupoudrez de panure, arrosez de beurre fondu et faites gratiner ; exprimez dessus le jus d'un citron et servez.

112. — Barbue sauce Hollandaise

Après l'avoir vidée et, les nageoires écourtées, lavez-la bien et laissez-la dégorger une heure ou deux dans l'eau fraîche. Mettez-la ensuite dans une poissonnière destinée à cet usage, appelée turbotière, ou dans un large sautoir, avec de l'eau la recouvrant entièrement ; ajoutez un verre de lait et une poignée de sel. Posez sur le feu, et, dès qu'elle commence à bouillir, retirez de côté pour l'y laisser ainsi à couvert le temps proportionné à sa grosseur.

113. — Barbue au vin blanc

Nettoyez-la de même que ci-dessus, beurrez le fond d'un grand sautoir, mettez carottes et oignons en tran-

ches, assaisonnez, arrosez d'une demi-bouteille de vin blanc, couvrez d'un papier beurré et faites cuire au four le temps nécessaire qui est déterminé par la grosseur du poisson.

On peut appliquer au turbot les mêmes préparations qu'on fait subir à la barbue, qui lui ressemble en beaucoup de points. Le carrelet et la plie qui sont aussi d'une espèce semblable peuvent s'apprêter de même.

114. — **Truites frites**

Pour cet usage on prend de préférence les plus petites. Nettoyez-les, passez au lait, roulez-les dans la farine, puis plongez à grande friture bien chaude ; 4 à 5 minutes suffisent à leur cuisson ; égouttez, saupoudrez de sel fin et servez entourées de persil frit et tranches de citron.

115. — **Truites au bleu**

Prenez pour cela des truites de moyenne grosseur. Nettoyez-les sans les écailler, mettez-les sur une assiette avec un filet de vinaigre. Mettez dans une casserole 2 litres d'eau environ, avec un verre de vinaigre, sel, poivre en grains, carottes et oignons émincés ; faites bouillir et plongez les truites dans le liquide en ébullition. Laissez donner un bouillon et retirez de côté en les tenant couvertes ; 5 minutes après servez, entourées de persil en branches et accompagnées d'une saucière de sauce hollandaise ou ravigote. (Voyez ces sauces).

116. — **Truites à la meunière**

Les truites d'une livre sont celles qui conviennent le mieux pour cet apprêt. Nettoyez-les et suivez en tous points l'indication donnée pour les loups à la meunière. (Voir n° 63).

117. — Filets de truite à la Vauclusienne

Choisissez des truites de 250 grammes environ, faites en des filets que vous pocherez au vin blanc ; coupez ensuite ces filets en deux, de façon à obtenir de parfaits triangles isocèles ; déposez sur ces triangles un appareil ainsi composé : queues d'écrevisses, champignons et truffes, le tout coupé en dés, mélangé avec quelques cuillerées de sauce béchamel bien épaisse et lié sur le feu avec 2 jaunes d'œufs. Bien égalisés, passez-les à l'œuf battu et dans la panure ensuite ; faites frire lestement à grande friture, et dressez sur serviette avec une patte d'écrevisse piquée à chaque bout.

Servir en même temps une sauce au vin blanc faite avec le fond de cuisson des filets, et finie au dernier moment en ajoutant un beurre d'écrevisses.

118 — Thon à la chartreuse

Prenez une rouelle de thon de 3 centimètres d'épaisseur ; faites-la blanchir dans de l'eau salée avec un jus de citron et piquez-la de quelques filets d'anchois. Mettez dans un sautoir, ou un poëlon, quelques cuillerées d'huile, quelques tranches d'oignons et de carottes ; mettez le thon dessus, couvrez la casserole, posez sur un feu modéré et laissez suer. Retournez la rouelle, rangez autour quelques cœurs de laitues que vous aurez fait blanchir, et, dessus une poignée d'oseille ; laissez suer encore quelques minutes à couvert et assaisonnez de sel et poivre. Quand elle commence à pincer, c'est-à-dire que le fond va s'attacher, mouillez d'un verre de vin blanc et laissez cuire ainsi une demi-heure à petit feu. Durant ce temps retournez quelques fois les laitues sans remuer la rouelle. Au moment de servir, dressez l'oseille en tas sur un bout du plat, sur l'autre les légumes du fond, la rouelle au milieu, les laitues autour et le jus par dessus.

119. — Thon grillé remoulade

Coupez une rouelle de thon de moyenne épaisseur,

4 à 5 centimètres environ ; mettez-la dans un plat à gratin avec de l'huile, assaisonnez de sel et de poivre, saupoudrez de panure et poussez à four vif ; arrosez de temps en temps. Quand il est cuit et bien doré, dressez-le sur un plat et envoyez avec une saucière de sauce remoulade.

120. — **Thon à la bonne femme**

Faites blanchir votre rouelle de thon, puis, l'ayant égouttée et épongée, mettez-la dans un poêlon avec quelques cuillerées d'huile, faites roussir des deux côtés et sortez-la sur une assiette. Mettez dans le poêlon un oignon haché finement ; faites légèrement roussir, ajoutez une cuillerée de farine, faites donner 2 tours sur le feu, puis mouillez avec l'eau nécessaire pour obtenir une sauce légèrement épaisse ; ajoutez un verre de vin blanc, un demi-verre de vinaigre, une feuille de laurier, une gousse d'ail écrasée, une cuillerée de purée de tomates, sel et poivre, ajoutez le thon, et laissez cuire à petit feu environ 20 minutes. Servez ensuite le thon sur le plat, la sauce par dessus et saupoudrez de persil haché.

121. — **Pâté de thon**

Ayez une belle rouelle de thon d'environ 1 kil. 1/2. Prenez-en la moitié, du côté le plus gras, que vous coupez en morceaux ; mettez dans une assiette avec à peu près le même volume de chair d'anguille dépouillée de son arête, assaisonnez de sel, poivre, muscade et épices ; pilez, en ajoutant un morceau de pain trempé d'environ 200 grammes, après en avoir bien exprimé l'eau ; ajoutez gros comme un œuf de beurre, puis 2 jaunes d'œufs. Quand la farce est bien lisse, passez au tamis et mettez de côté. D'autre part, coupez le restant du thon en 3 ou 4 morceaux carrés, piquez dans ceux-ci quelques lardons de gras d'anguille que vous aurez réservés et quelques morceaux de truffes. Mettez ces morceaux de thon dans une casserole, où vous aurez mis un morceau de beurre

gros comme une noix, un oignon et une carotte ; couvrez et laissez cuire lentement en retournant les morceaux. Vous aurez préalablement fait revenir au beurre avec carottes et oignons en tranches, toutes les arêtes et parures de poisson ; puis mouillez, moitié vin blanc moitié eau, avec assaisonnement. Lorsque votre thon est bien revenu de chaque côté et que le fond commence à s'attacher, ajoutez une cuillerée de purée de tomates, puis le fond des arêtes ; laissez cuire une demi-heure à couvert, puis sortez le thon sur un plat et laissez refroidir. Laissez réduire la sauce de moitié et passez-la dans une terrine, pour vous en servir plus tard.

Préparez une pâte ainsi que nous allons l'indiquer. Mettez sur la table une livre de farine disposée en rond, déposez au milieu trois jaunes d'œufs, 200 grammes de beurre, un verre d'eau et une pincée de sel. La pâte doit être ferme et surtout mélangée assez vivement sans être trop travaillée. On la prépare d'ordinaire quelques heures à l'avance, en la tenant au frais avant de s'en servir.

Prenez-en les 3/4, moulez-la ronde, étendez-la au rouleau, de l'épaisseur de 6 millimètres environ. Beurrez l'intérieur d'un moule à pâté que vous aurez choisi et posez-le sur une plaque. Appliquez soigneusement la pâte à l'intérieur, de façon qu'elle soit bien adhérente aux parois et qu'elle en prenne bien l'empreinte. Mettez au fond et tout autour une couche de la farce préparée de 2 centimètres d'épaisseur, disposez au milieu les morceaux de thon en mettant, entre chacun d'eux, une belle truffe ; couvrez avec le restant de la farce, mouillez, avec un pinceau trempé dans l'eau, le bord intérieur de la pâte ; puis couvrez la farce avec le restant de la pâte que vous aurez étendu de la même épaisseur que la première, soudez bien les bords en les serrant avec le pouce et l'index, coupez régulièrement l'excédent de la pâte, pincez les bords avec un pince-pâte. Dorez avec un œuf battu, pratiquez un trou sur le milieu ; introduisez dedans un papier fort, roulé en guise de cheminée, il facilitera la sortie de la vapeur qui sans cette précaution ferait crever la pâte à la cuisson. Poussez à four moyen

et donnez environ 2 heures de cuisson, sortez ensuite et laissez refroidir ; coulez alors, par l'ouverture pratiquée, la sauce préparée qui doit être prise en gelée et que vous aurez fait fondre.

Laissez au frais jusqu'au moment de servir.

On ne doit le servir que le lendemain.

122. — Turbot à diverses sauces

Ebarbé et vidé ; divisé même en morceaux au besoin ; mettez-le à dégorger quelques minutes à grande eau, puis, rangez-le dans une poissonnière et, recouvert d'eau fraîche, ajoutez un litre de lait, une bonne poignée de sel, et faites partir sur le feu ; écumez-le ; dès que l'ébullition se prononce retirez un peu de côté, afin qu'elle soit à peine sensible ; elle sera maintenue un quart d'heure environ si c'est un turbot moyen, et davantage s'il est plus gros. Le moyen de s'assurer de la cuisson d'un gros poisson est indiqué à l'article : daurade.

On le sert sur serviette, entouré de pommes de terre cuites à l'eau de sel, et ont le fait accompagner par la sauce préférée : Sauce hollandaise, aux câpres, etc.

123. — Turbot à la crême au gratin

Avec du turbot de desserte, procédez exactement comme il est dit pour la morue. (Article 82).

124. — Langouste sauce remoulade

Mettez dans une casserole 2 à 3 litres d'eau avec 2 oignons et 2 carottes en tranches, poivre en grains, thym, laurier, une poignée de sel et un verre de vinaigre. Laissez bouillir. Plongez les langoustes dedans et faites cuire le temps nécessaire suivant la grosseur, environ 30 minutes pour chaque livre de leur poids. En les sortant, pratiquez une petite incision au milieu de la queue. Il s'en échappe un liquide qui l'aiderait à se

corrompre au cas où l'on voudrait la conserver quelques jours.

125 — **Langouste à l'Américaine**

Prenez une langouste vivante, coupez-la en 5 à 6 morceaux et conservez les œufs et les intestins. Mettez dans un sautoir ou un poêlon gros comme un œuf de beurre et posez sur le feu ; quand il est bien chaud rangez les morceaux de langouste dedans, la chair touchant le fond.

Faites revenir vivement, ajoutez un oignon émincé, une carotte de même, un bouquet garni et un brin de céleri ; laissez bien revenir le tout ensemble. Mettez un verre de cognac, allumez-le et laissez flamber, ajoutez un verre de vin blanc que vous faites réduire de moitié, puis deux ou trois cuillerées de purée de tomates, deux cuillerées de bon jus ou bouillon, mettez un peu de glace de viande ou d'extrait Liebig, assaisonnez de haut goût, fortement poivré. Mettez dans un petit plat d'argent, ou autre allant au feu, gros comme une noix de beurre, posez sur le fourneau ; quand il est bien chaud ajoutez-y les œufs et les intestins réservés, faites cuire en remuant, laissez prendre un petit goût de noisette et retirez-le ; puis, pilez dans un petit mortier avec 50 grammes de beurre. Au moment de servir, sortez les morceaux de langouste et rangez-les sur le plat de service, tenez au chaud ; passez lestement la sauce dans une autre casserole, additionnez la préparation du mortier, en travaillant vivement avec un fouet ; versez sur la langouste, saupoudrez de persil haché, et envoyez.

126. — **Mayonnaise de langouste**

Faites cuire votre langouste comme il est dit pour la langouste à la remoulade. Sitôt froide, sortez-la de sa coquille et divisez-la en tranches. Emincez les feuilles d'une belle laitue, en réservant le cœur. Assaisonnez-les de sel et de poivre, mélangez-y une cuillerée de sauce

mayonnaise et déposez-les sur un plat. Posez par dessus les tranches de langouste, disposez-le tout bien en dôme, recouvrez de sauce mayonnaise bien épaisse et égalisez la surface avec la lame d'un couteau. Levez les filets de deux anchois, lavez et essuyez bien. Coupez-les chacun en deux, ce qui fait huit filets ; disposez-les symétriquement sur la mayonnaise, en formant un dessin quelconque ; ornementez de quelques câpres et olives tournées.

Faites durcir deux œufs, coupez-les en quatre ou huit morceaux ; dressez-les en couronne à la base de la mayonnaise, ainsi que le cœur de laitue divisé en quatre ; servez ensuite.

127. — **Coquilles de langouste**

Après avoir cuit votre langouste comme ci-dessus, sortez-la de la coquille, sortez également tout ce qui peut se trouver dans l'intérieur des grosses pattes, en écrasant celles-ci ; coupez le tout en petits morceaux. Coupez à peu près de la même grosseur, la moitié du volume de la langouste, des champignons et autant de truffes. Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, faites fondre, ajoutez une cuillerée de farine, faites revenir sans laisser roussir, mouillez avec un demi-litre de lait bouillant, assaisonnez de sel, poivre et muscade, laissez cuire en remuant de temps en temps, ajoutez ensuite une liaison de 3 jaunes d'œufs étendus avec un jus de citron, et gros comme une noix de beurre ; travaillez bien la sauce, puis incorporez la langouste, champignons et truffes, mélangez bien délicatement avec la cuiller, pour ne pas trop briser les morceaux ; mettez de côté pour garnir ensuite les coquilles dont vous disposez, mettez sur chacune d'elles une pincée de panure, quelques gouttes de beurre fondu et faites gratiner au four.

128. — **Pilau de langouste**

Coupez en tronçons 2 langoustes de moyenne grosseur ; rangez-les ensuite dans une casserole où vous aurez mis

fondre 100 grammes environ de beurre ; surtout que ce beurre soit bien chaud, afin que la chair des langoustes en soit saisie immédiatement ; autrement elle s'attache au fond. Retournez les morceaux de toutes parts ; ajoutez un poireau et un oignon hachés finement, et, le tout bien revenu, versez dedans 250 grammes de riz que vous sauterez ensemble quelques minutes encore. Mouillez ensuite avec un litre de bouillon ou fond de poisson si c'est en maigre, de l'eau même à la rigueur. Ajoutez un bouquet garni et l'assaisonnement nécessaire, celui-ci complété par une pincée de safran. Vingt minutes de cuisson suffisent.

129. — Suprêmes de langouste à la Marseillaise

Préparez un bouillon de poisson succulent en mettant dans une casserole de petits congres, girelles, rascasses, cigales de mer et 2 langoustes moyennes ; mouillez avec de l'eau et un peu de vin blanc pour avoir 2 litres et demi de bouillon ; garnissez d'oignons, poireaux et carottes émincés, thym, laurier, gousses d'ail, céleri, fenouil et écorce d'orange ; assaisonnez de sel et de poivre en grains écrasés. Sortez les langoustes une fois cuites pour les faire refroidir.

Passez le bouillon à la serviette ; clarifiez en un litre avec 10 feuilles de gélatine et quelques blancs d'œufs, pour obtenir une gelée limpide légèrement teintée de safran ; passez-la et remplissez-en un moule à bordure que vous mettez au frais. Avec le restant du bouillon mouillez un petit roux que vous aurez fait dans une casserole avec gros comme un œuf de beurre et 2 cuillerées à bouche de farine, de façon à obtenir une sauce épaisse ; liez-la avec 2 jaunes d'œufs et 2 cuillerées de crème et, étant à moitié refroidie, masquez-en les langoustes que vous aurez sorties de leurs coquilles et coupées en tranches régulières ; rangées sur une plaque ou un marbre, tenez-les au frais.

Vous aurez, d'autre part, préparé une salade de légumes composée de carottes et navets coupés en petits dés,

petits pois, haricots verts, flageolets ; mélangez-lui les parures des langoustes également coupées ; assaisonnez et liez cette salade avec quelques cuillerées de mayonnaise.

Au moment de servir, la gelée étant ferme, démoulez la bordure sur un plat rond ; mettez au milieu la salade de légumes ; dressez dessus en pyramide les tranches de langoustes et envoyez.

130. — **Coquilles aux fruits de mer**

Préparez un appareil exactement comme il est indiqué pour les coquilles de langouste, en tenant la sauce un peu plus épaisse ; ajoutez-y une douzaine de moules cuites et bien nettoyées et autant de clovisses et praires. Vous aurez fait entrer dans la sauce, en concurrence avec le lait, une partie de l'eau des moules, praires et clovisses. En dernier lieu, avant de garnir vos coquilles, incorporez à l'appareil 2 ou 3 cuillerées à bouche de purée d'oursins, faites gratiner comme les autres.

Voici pourquoi nous conseillons de tenir la sauce un peu plus épaisse que pour les autres coquilles : l'addition de ces quelques cuillerées de purée d'oursins l'éclaircissant sensiblement, il s'ensuivrait, si elle était trop claire, qu'elle verserait des coquilles en gratinant ; ce qui serait d'un aspect peu appétissant.

131. — **Rissoles aux fruits de mer**

Préparez un appareil à coquilles fruits de mer, en le coupant un peu plus finement. Débarrassez sur une assiette et laissez refroidir.

Vous aurez préparé également une pâte brisée ; étendez celle-ci en abaisse assez mince, comme il est indiqué à l'article *Rissoles de volaille,* et finissez de même.

132. — **Ecrevisses en buisson**

Mettez dans une casserole un oignon et une carotte émincés, une gousse d'ail, bouquet garni, poivre en

grains et le sel nécessaire, une demi-bouteille de vin blanc et les écrevisses bien lavées ; couvrez la casserole, posez sur feu vif, laissez cuire une douzaine de minutes et débarrassez dans une terrine. Egouttez-les ensuite, et dressez en buisson sur un socle à gradins destiné à cet usage.

133. — **Ecrevisses à la Provençale**

Mettez dans une casserole un oignon et une carotte coupés en très petits dés, presque hachés, faites revenir avec quelques cuillerées d'huile, ajoutez les écrevisses, sautez-les vivement, arrosez d'un demi-verre de cognac, allumez et laissez flamber ; mouillez ensuite d'un verre de vin blanc, 2 cuillerées de purée de tomates et un bouquet garni ; assaisonnez de haut goût et laissez cuire 10 minutes ; au moment de servir, sortez le bouquet, ajoutez une gousse d'ail hachée avec une pincée de persil et servez.

134. — **Coquilles d'écrevisses**

Pratiquez comme pour les coquilles de langouste, en supprimant les truffes et les champignons ; on mélange à la sauce, en même temps que la liaison, un beurre d'écrevisses.

135. — **Beurre d'écrevisses**

Pilez les coquilles, après en avoir extrait les queues, avec 100 grammes de beurre ; le tout bien converti en pâte, mettez dans une casserole et posez sur le feu en tournant avec une cuiller en bois. Quand le beurre est bien fondu et clarifié, ce que l'on comprend lorsqu'il commence à monter en écume, passez avec expression dans un linge un peu serré.

Le beurre de homard ou de langouste se fait de même.

136. — **Poulpe au riz**

Prenez un poulpe de moyenne grosseur ; après l'avoir bien nettoyé, puis laissé dégorger à l'eau courante, battez-le fortement avec un bâton, car les chairs en sont toujours coriaces; coupez les tentacules en tronçons et le restant en morceaux à peu près égaux, après avoir rejeté les yeux et la bouche.

Faites blanchir à l'eau bouillante, égouttez et enlevez la peau en essuyant avec un linge. Mettez un oignon haché avec quelques cuillerées d'huile dans une casserole, faites revenir, puis ajoutez le poulpe, laissez roussir le tout ensemble ; ajoutez deux tomates hachées finement, donnez quelques tours encore, puis mouillez avec 2 litres d'eau ; faites bouillir à couvert, après avoir ajouté un bouquet garni, sel, poivre, un oignon piqué de 2 clous de girofle. Une heure après. sortez le bouquet et l'oignon, jetez dedans 500 grammes de riz, une pincée de safran et laissez cuire encore 20 à 25 minutes au plus. Le riz doit se trouver à point et prêt à servir.

137. — **Poulpe à la Provençale**

Préparez et coupez un poulpe comme ci-dessus ; mettez quelques cuillerées d'huile dans une casserole avec un oignon haché, faites revenir et ajoutez le poulpe que vous laissez roussir ensemble, ensuite vous mettrez 3 ou 4 tomates pelées et hachées finement. Quand le tout est bien revenu, mouillez avec une demi-bouteille de vin blanc et autant d'eau bouillante ; assaisonnez de sel et de poivre, ajoutez un bouquet garni et laissez cuire à couvert et lentement. Quand les morceaux sont tendres au toucher, ajoutez 2 gousses d'ail hachées avec une bonne pincée de persil et servez.

138. — **Petites seiches frites à l'huile**

La seiche diffère sensiblement du poulpe, mais les personnes qui n'ont pas l'habitude de manger de l'une

ou de l'autre, ne feront pas de différence. Nous ne voulons pas ici faire de digression, nous dirons seulement que la seiche est plus délicate que le poulpe, et qu'elle s'apprête de même. Les toutes petites seiches se nomment à Marseille *suppions*, on les fait généralement frire. Pour les nettoyer, il faut une certaine pratique qui consiste à en extraire l'os qu'elles renferment et qu'on nomme *os de seiche*, puis un liquide noir renfermé dans une petite poche qu'il faut éviter de crever. Bien lavées et épongées, roulez-les dans la farine et trempez-les à friture chaude ; au milieu de leur cuisson ayez soin de mettre sur la poêle un couvercle de casserole, pour éviter de vous brûler, car les seiches en pétillant dans la friture la projettent souvent dehors ; 7 à 8 minutes suffisent ; égouttez-les, saupoudrez de sel et servez-les toutes croustillantes.

139. — **Calmars ou Tautennes farcies**

Le calmar est encore un *céphalophode* assez ressemblant à la seiche. On prend d'ordinaire ceux de moyenne grosseur pour être farcis. Enlevez le noir et l'épine enfermés dans la calotte, séparez celle-ci des tentacules et lavez bien le tout. Mettez les calottes ou poches étendues sur un linge. Hachez finement un oignon que vous faites revenir avec quelques cuillerées d'huile, ajoutez les tentacules que vous aurez hachées finement, puis 2 ou 3 tomates également hachées, assaisonnez et faites bien revenir ; ajoutez un morceau de pain gros comme le poing, bien trempé dans du lait et pressé, 2 gousses d'ail hachées avec du persil ; travaillez bien le tout, mouillez avec 2 cuillerées d'eau chaude, ajoutez 2 ou 3 jaunes d'œufs et retirez de côté ; vous devez avoir obtenu une farce épaisse et de bon goût, remplissez-en les calottes au 3/4, cousez-les pour enfermer la farce et posez-les dans un sautoir huilé, les unes à côté des autres.

D'autre part, faites revenir à l'huile un oignon haché, ajoutez une feuille de laurier, une gousse d'ail écrasée, puis une cuillerée de farine ; mouillez avec un verre

de vin blanc et autant d'eau chaude ; assaisonnez de sel et de poivre, laissez bouillir un quart d'heure et passez ensuite sur les tautennes ; saupoudrez de panure, arrosez d'huile et faites gratiner lentement. Servez ensuite sur un plat avec leur sauce autour.

140. — **Huîtres au gratin**

Ouvrez vos huîtres, posez-les ensuite avec l'écaille où elles adhèrent sur un plat allant au four, sans renverser l'eau ; poussez-les au four juste le temps de pocher; 2 minutes suffisent.

Avec quelques menus poissons, oignons et carottes émincés, une feuille de laurier, un verre de vin blanc et un verre d'eau, vous aurez préparé un petit fond. Faites fondre dans une casserolle un morceau de beurre comme une noix, mettez une cuillerée de farine, mouillez avec le fond préparé ; tenez un peu épais ; ajoutez la cuisson des huîtres, liez avec 2 jaunes d'œufs, réduisez 2 minutes et mettez-en une cuillerée à bouche sur chaque huître, saupoudrez d'une pincée de panure, arrosez de quelques gouttes de beurre fondu et faites gratiner à four très chaud.

A défaut d'huîtres on peut préparer de même de grosses moules.

141. — **Huîtres en capucine**

Vous aurez préparé une sauce gratin (voyez cette sauce) que vous tiendrez un peu épaisse et bien garnie en champignons et truffes. D'autre part, ouvrez une douzaine d'huîtres, détachez-les de la coquille et mettez-les avec leur eau dans une petite casserole, faites-les cuire quelques minutes à couvert ; sortez-les ensuite sur une assiette, et mettez leur cuisson avec la sauce gratin préparée, puis faites réduire et refroidir à moitié. Prenez avec une aiguille les huîtres l'une après l'autre et trempez-les dans la sauce gratin pour les ranger ensuite sur un large plat, remettez encore sur chacune d'elles une petite cuillerée de sauce et laissez bien refroidir ;

elles doivent être alors fermes au toucher. Au moment de servir vous aurez une poêle pleine d'huile bouillante. Prenez les huîtres avec une cuiller, trempez-les séparément dans la pâte à frire et plongez dans la friture ; les huîtres doivent être bien à l'aise dans la poêle, c'est-à-dire ne pas se toucher. Cette opération demande des soins et doit être faite très lestement. Sitôt frites, sitôt servies.

On les dresse en buisson sur serviette pliée, avec persil frit à côté et accompagnées d'une sauce tomates en saucière.

142. — **Moules à la marinière**

Râclez et lavez bien vos moules, mettez-les dans une casserole avec une carotte et un oignon finement émincés, une feuille de laurier et un brin de persil ; ajoutez un filet de vin blanc, posez sur le feu à couvert et laissez cuire en les sautant un peu. Quand elles sont bien ouvertes, supprimez une coquille seulement, et tenez-les au chaud dans un sautoir à couvert. Passez leur cuisson dans une terrine et laissez déposer. D'autre part, mettez dans une petite casserole une ou deux échalotes finement hachées, avec un verre de vin blanc, laissez réduire, ajoutez le fond des moules en versant lentement, pour ne pas mettre la terre qui a déposé ; faites réduire de moitié ; liez cette sauce avec une petite cuillerée de farine maniée avec gros comme une noix de beurre ; assaisonnez, ajoutez un jus de citron, une pincée de persil et versez cette sauce sur les moules que vous aurez rangées sur un plat. Servez bien chaud.

143. — **Moules à la poulette**

Nettoyez et faites cuire les moules comme ci-dessus et dressez-les de même. Mettez dans une casserole gros comme une noix de beurre et une cuillerée de farine, mouillez avec 2 cuillerées de bouillon et la cuisson des moules réduite de moitié ; ajoutez 2 jaunes d'œufs, un jus de citron et un petit morceau de beurre, travaillez bien sans laisser bouillir, versez sur les moules et servez

144. — Moules farcies aux épinards

Choisissez pour cela les moules de la plus grosse espèce, nettoyez et cuisez-les de même que ci-dessus ; sortez-les de leurs coquilles et choisissez les plus jolies de celles-ci. Mettez deux moules dans chaque coquille et finissez de remplir celle-ci avec une petite cuillerée d'épinards préparés comme pour la morue, après y avoir mélangé l'eau de cuisson des moules réduite de moitié.

Saupoudrez de panure, arrosez de quelques gouttes d'huile et faites gratiner à four vif.

145. — Grenouilles

Bien que les Anglais appellent quelquefois, et par dérision, les Français, des mangeurs de grenouilles, ce batracien n'en est pas moins apprécié des gastronomes de tous les pays. On en mange en Allemagne, en Italie, en Suisse aussi bien qu'en France, ce qui démontre qu'elles ne sont pas à dédaigner. Il y en a de plusieurs espèces, mais la seule mangeable est la grenouille aquatique. On les écorche et on ne prend que le râble et les cuisses.

146. — Grenouilles à la poulette

Mettez vos grenouilles bien nettoyées dans une casserole avec moitié vin blanc, moitié eau, qu'elles en soient juste couvertes ; assaisonnez de sel, poivre et un bouquet garni ; laissez cuire 5 minutes et égouttez dans une passoire en conservant la cuisson. Mettez gros comme un œuf de beurre dans une casserolle, laissez bien chauffer et jetez les grenouilles dedans avec une pincée d'échalotes finement hachées ; donnez 2 tours de casserole sans laisser roussir, saupoudrez de farine et mouillez avec leur cuisson. Faites bouillir quelques minutes, ajoutez une liaison de 2 jaunes d'œufs et un jus de citron ; et servez avec une pincée de persil dessus.

147. — Grenouilles à la Provençale

Après les avoir bien nettoyées, roulez-les dans la farine et jetez-les dans une poêle dans laquelle vous aurez mis chauffer quelques cuillerées d'huile, sautez-les à feu vif ; assaisonnez de sel et de poivre, et lorsqu'elles seront bien saisies et colorées, ajoutez une gousse d'ail hachée avec une pincée de persil.

On peut les cuire de même en substituant le beurre à l'huile, et en supprimant l'ail qu'on remplace par un jus de citron.

148. — Escargots à la Provençale

Lavez bien à plusieurs eaux quelques douzaines d'escargots que vous aurez sautés un instant dans une terrine, après y avoir ajouté une poignée de sel fin et un verre de vinaigre. Quand ils sont bien propres et qu'ils ne rendent plus de bave ou de limon, mettez-les dans l'eau bouillante et laissez cuire jusqu'à ce que vous puissiez les sortir en les tirant avec une épingle.

Dès lors, sortez-les tous, supprimez à chacun la partie postérieure. Mettez quelques cuillerées d'huile à chauffer dans une casserole ; quand elle est bien chaude, jetez les escargots dedans, faites revenir quelques minutes, ajoutez une poignée de champignons hachés, puis 2 ou 3 échalotes et une pincée de persil haché avec 2 gousses d'ail. Donnez quelques tours sans laisser roussir, assaisonnez de sel et de poivre. Mouillez avec une demi-bouteille de vin blanc, ajoutez un bouquet garni avec un brin de fenouil et laissez cuire à couvert et à petit feu. Sortez-les ensuite de la sauce pour les mettre dans une assiette ; mettez dans la casserole une forte pincée de mie de pain passée au tamis et 2 jaunes d'œufs, donnez 2 tours sur le feu et retirez de côté ; cette sauce doit avoir alors la consistance d'une farce. Vous aurez bien lavé et laissé sécher les coquilles de vos escargots ; introduisez dans chacune d'elles un escargot, finissez de la remplir avec la farce préparée. Rangez-les tous ainsi préparés sur une tourtière ou plat à gratin.

Hachez finement 2 gousses d'ail et un brin de persil, mélangez avec le même volume de panure, saupoudrez-en les escargots, arrosez de quelques gouttes d'huile et faites gratiner.

149. — **Escargots à la Bourguignonne**

Nettoyez les escargots comme il est indiqué ci-dessus, faites-les bouillir une dizaine de minutes, sortez les de leurs coquilles ; faites sécher celles-ci et parez vos escargots comme il est dit à l'article précédent. Mettez-les dans une casserole avec une demi-bouteille de vin blanc et quelques cuillerées de bouillon ; ajoutez un bouquet garni, poivre en grains, sel, un oignon piqué et 2 carottes. Laissez cuire à casserole couverte et tout doucement ; quand ils sont tendres égouttez-les, puis mettez-les chacun dans une coquille

Mettez dans une terrine 2 ou 3 échalotes, 2 filets d'anchois, une gousse d'ail, une bonne pincée de persil, le tout haché ; assaisonnez de sel, poivre et muscade, ajoutez un jus de citron après avoir bien mélangé tous ces ingrédients avec 200 grammes de bon beurre. Mettez une cuillerée de ce mélange sur chaque escargot, rangez-les ensuite sur un plat allant au feu et faites gratiner à four très chaud ; 5 minutes suffisent pour cela.

Quelques personnes ajoutent du fromage au mélange, d'autres suppriment l'anchois. C'est affaire de goût.

150. — **Colimaçons à l'Arlésienne**

On mange en Provence une variété de colimaçons, sous la dénomination vulgaire de *limaces*. Cette espèce est un peu plus petite que l'escargot commun, elle est beaucoup plus délicate, blanche et rayée de couleurs diverses. On ne l'accommode guère qu'en sauce. C'est un mets assez commun que nous allons décrire, nous ne le donnons qu'à titre de curiosité..

Après avoir bien nettoyé, selon la méthode indiquée, quelques douzaines de ces colimaçons, mettez-les dans une casserole avec oignons et carottes émincés, un

bouquet garni, un brin de fenouil, une demi-bouteille de vin blanc et autant d'eau ; salez en conséquence et laissez cuire à couvert après avoir bien écumé. Lorsque vous pouvez les sortir facilement de la coquille en les tirant avec une épingle, égouttez-les sur une passoire et conservez le bouillon. Coupez la partie postérieure de la coquille. Quand vous aurez terminé cette opération, jetez-les dans une terrine d'eau et sortez-les aussitôt, pour que les petits morceaux de coquille qui pourraient rester demeurent au fond. D'autre part, mettez quelques cuillerées d'huile dans une casserole avec un oignon finement haché, laissez revenir sans roussir, ajoutez une cuillerée de farine, donnez 2 tours sur le feu et mouillez avec le fond de cuisson réservé, pour obtenir une sauce assez épaisse ; mettez alors les colimaçons dedans ; ajoutez une liaison de 2 jaunes d'œufs avec jus de citron, laissez cuire quelques minutes en remuant pour lier la sauce, ajoutez une gousse d'ail hachée avec un peu de persil et servez.

On appelle cette manière d'apprêter les colimaçons *la suçarello*, de sucer, parce qu'on aspire par l'orifice de la coquille le limaçon qu'elle contient. L'ouverture qu'on a pratiquée en dessous de la coquille, a autant pour effet de suprimer le bout que l'on ne mange pas volontiers, que de faciliter la sortie du limaçon en l'aspirant.

151. — **Colimaçons en bouillabaisse**

Après les avoir soigneusement lavés, mettez les colimaçons dans une marmite avec de l'oignon émincé, tomates et ail hachés, thym, laurier, fenouil, écorce d'orange et sarriette ; assaisonnés de sel, poivre, safran ; arrosés d'huile d'olive et largement mouillés avec de l'eau bouillante, de façon à ce qu'ils baignent bien ; si vous avez derrière les fagots quelque bouteille de bon vin blanc de Cassis n'hésitez pas à en ajouter un bon verre.

Posez la marmite sur un feu ardent, et que tout cela bouille vivement pendant 25 minutes au moins. Le bouillon doit être alors sensiblement réduit, il ne doit

en rester que juste le volume nécessaire pour tremper les tranches de pain que vous aurez disposées dans un plat creux ; versez le donc sur ces tranches ; dressez les colimaçons sur un autre plat, et envoyez le tout en même temps.

Les limaçons se tirent avec une épingle ou à la *suçarello*. En ce dernier cas, avant de les mettre à cuire, il sera bon de sectionner la partie postérieure de la coquille, cela facilite la sortie du mollusque en l'aspirant.

CHAPITRE IV

DES SAUCES

152. — Le grand jus

Foncez une casserole avec de fines bardes de lard, rouelles d'oignons et carottes, thym et laurier ; mettez dessus un jarret de veau coupé en morceaux et quelques morceaux de bœuf ; couvrez la casserole et laissez suer à petit feu. Sautez de temps en temps les viandes, lorsque le fond commencerait à s'attacher, mouillez d'un verre de vin blanc, couvrez et laissez réduire à fond, mouillez ensuite avec une demi-bouteille de vin blanc et 2 à 3 litres d'eau. Faites bouillir, écumez, et laissez cuire 5 à 6 heures à petit feu.

Passez ensuite pour vous en servir au besoin.

153. — Gelée d'aspic

Marquez un jus comme ci-dessus en ajoutant un jarret et 2 pieds de veau ou de porc. Une fois cuit, hachez une livre de viande de bœuf que vous mettez dans une casserole avec 3 ou 4 blancs d'œufs, oignons et carottes émincés, thym, laurier et brin d'estragon, un verre de madère, le jus d'un citron et remuez bien le tout avec une cuiller en bois. (Cette opération se fait en dehors du fourneau). Mouillez peu à peu avec le jus préparé ci-

dessus ; celui-ci ne doit pas être bouillant ; s'il est froid, ce n'est que mieux, la gelée reste plus claire.

Posez ensuite sur feu vif et remuez avec une cuiller en bois, sans la quitter, jusqu'à ce que l'ébullition se prononce ; retirez alors et laissez bouillir tout doucement une demi-heure. Passez ensuite à travers une serviette serrée, fixée sur les quatre pieds d'un tabouret renversé. Le jus doit être clair comme un cristal, avec une belle teinte dorée. Servez-vous-en au besoin.

Si vous craigniez que votre jus ne soit pas assez fort en gélatine vous ajouteriez, en le clarifiant, quelques feuilles de gélatine ou colle de poisson.

154. — **Sauce coulis bourgeoise**

Coupez en morceaux une livre de jarret de veau et autant de bœuf. Mettez dans une casserole une cuillerée de saindoux et 200 grammes de jambon cru ou de petit salé coupé en dés, faites fondre ; ajoutez la viande, un oignon et une carotte coupés en morceaux, laissez bien roussir le tout ; ajoutez 3 ou 4 tomates coupées en 4 et un verre de vin blanc, laissez réduire le tout ensemble ; lorsque le fond commence à s'attacher, mouillez avec 2 litres d'eau bouillante, ajoutez un peu de sel, poivre en grains, 2 gousses d'ail, thym, laurier et laissez cuire 4 à 5 heures à couvert et à petit feu. Au dernier moment liez avec 2 cuillerées de farine délayée avec un peu d'eau ; laissez bouillir encore quelques minutes et passez au tamis.

155. — **Sauce tomates**

Mettez dans une casserole un morceau de petit salé ou de jambon cru coupé en dés, avec une cuillerée de saindoux, puis un oignon et une carotte coupés en dés ; faites bien revenir. Mettez alors une dizaine de tomates que vous aurez coupées en deux et dont vous aurez extrait les graines ; remuez avec une cuiller en bois pour bien les écraser, ajoutez une feuille de laurier, 2 gousses d'ail, sel et poivre, couvrez la casserole, poussez au four et laissez cuire jusqu'à ce que l'eau des tomates soit réduite ;

ajoutez un demi-litre de bouillon et une cuillerée de farine délayée ; laissez cuire encore 20 minutes et passez au tamis fin.

156. — **Sauce gratin**

Mettez quelques cuillerées d'huile dans une casserole avec un oignon haché fin, laissez roussir légèrement ; ajoutez une poignée de champignons hachés, faites-les dessécher sur le feu, ajoutez 3 ou 4 truffes hachées, une cuillerée de purée de tomates en sauce. Mouillez avec 2 ou 3 cuillerées de bouillon ou de jus si c'est en gras, ou bouillon de poisson si c'est en maigre. (On marque ce dernier avec quelques arêtes ou menus poissons, quelques tranches d'oignons et de carottes, thym, laurier, persil, mouillé moitié eau moitié vin blanc). Liez cette sauce avec une cuillerée de farine délayée, assaisonnez et laissez cuire jusqu'au moment de l'employer.

157. — **Sauce madère**

Mettez en réduction un verre de madère ; réduit aux 3/4, ajoutez 2 cuillerées à pot de sauce coulis, faites bouillir et dépouiller ; quand la sauce est d'une consistance convenable et d'un assaisonnement parfait, servez-vous-en.

158. — **Sauce poivrade**

Quand vous avez sorti la pièce que vous devez servir avec cette sauce, soit filet ou cuissot de chevreuil, rable de lièvre ou tout autre, mettez dans le fond où elle a cuit une forte pincée de poivre en grains écrasés, un verre de vinaigre, 2 échalotes émincées, faites réduire complètement ; ajoutez 2 cuillerées à pot de sauce coulis, un demi-verre de Bordeaux et faites réduire quelques minutes ; passez ensuite pour vous en servir.

159. — **Sauce piquante**

Hachez finement un oignon, faites-le revenir, ou à l'huile, ou au beurre, ou au saindoux, selon le goût ;

quand il est roussi, ajoutez un verre de bon vinaigre que vous laissez réduire ; mouillez ensuite avec 2 cuillerées à pot de sauce coulis ou bien encore avec du jus de la pièce que vous servez, il suffit de le lier avec un peu de farine délayée dans le quart d'un verre d'eau ; ajoutez un bouquet garni et une gousse d'ail ; laissez cuire une vingtaine de minutes, assaisonnez et ajoutez en dernier lieu 2 ou 3 cornichons et quelques câpres hachés.

160. — **Sauce Robert**

Hachez finement un oignon, faites-le revenir au saindoux ; lorsqu'il est de bonne couleur, ajoutez une cuillerée de farine ; ne laissez plus roussir et mouillez avec quelques cuillerées de bouillon ; assaisonnez et laissez bouillir quelques minutes ; au moment de servir, ajoutez le jus d'un citron et une cuillerée de moutarde.

161. — **Sauce Hollandaise**

Faites fondre dans une casserole un morceau de beurre gros comme une noix, ajoutez une cuillerée de farine, mouillez avec un verre d'eau bouillante, travaillez-bien cette sauce afin qu'il ne reste pas de grumeaux ; ne laissez pas bouillir, elle doit être assez épaisse ; ajoutez 2 jaunes d'œufs ; mélangez bien en incorporant peu à peu 50 grammes de beurre frais ; assaisonnez et ajoutez le jus d'un citron.

162. — **Sauce câpres**

Se fait comme la sauce Hollandaise en ajoutant une pincée de câpres au moment de servir.

163. — **Sauce à la crème d'oursins**

Préparez environ 2 décilitres de sauce Hollandaise un peu épaisse ; au moment de servir incorporez à cette

sauce, en la battant avec un fouet de cuisine, environ un décilitre de purée d'oursins, c'est-à-dire les œufs de ceux-ci passés au tamis fin.

164. — AUTRE PROCÉDÉ

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, 2 cuillerées à bouche de farine et tournez sur le feu sans laisser roussir, mouillez avec 2 décilitres de lait bouillant pour obtenir une sauce épaisse ; assaisonnez, laissez cuire quelques minutes et mélangez à cette sauce, au moment de servir, un décilitre de purée d'oursins.

165. — **Sauce Périgueux**

Hachez finement 2 ou 3 truffes, mettez-les dans une casserole avec le quart d'un verre de madère ; faites réduire de moitié, ajoutez 2 cuillerées de sauce coulis, laissez bouillir 10 minutes, assaisonnez de haut goût et servez.

166. — **Sauce Bordelaise**

Mettez dans une petite casserole 2 échalotes finement hachées, un bouquet garni, une pincée de poivre et un verre de vin de Bordeaux. Posez sur le feu et faites réduire de moitié ; ajoutez une cuillerée ou deux de sauce coulis un peu épaisse, laissez bouillir quelques minutes, sortez ensuite le bouquet garni ; incorporez gros comme un œuf de beurre, ajoutez le jus d'un citron, vérifiez l'assaisonnement et servez.

167. — **Sauce Bordelaise à cru et à la moelle**

Hachez finement 2 ou 3 échalotes, mettez-les sur un petit plat allant au feu avec 50 grammes de moelle de beuf hachée, une cuillerée à bouche de glace de viande, ou, à défaut, un peu de bon jus réduit et une pincée de persil haché ; faites chauffer pour fondre la moelle et

opérer le mélange, mais ne laissez pas cuire ; assaisonnez de sel et de poivre et ajoutez le jus d'un citron.

168. — **Sauce mayonnaise**

Mettez au fond d'un saladier 2 jaunes d'œufs, une pincée de sel, autant de poivre et le jus d'un demi-citron. Versez petit à petit environ 2 décilitres d'huile, soit un verre ordinaire, et en remuant sans discontinuer avec une cuiller en bois, ou mieux encore, avec un fouet de cuisine.

L'huile ne doit tomber qu'à petit filet ; à mesure que vous voyez la sauce s'épaissir, ajoutez de temps en temps une cuillerée à bouche d'eau et quelques gouttes de jus de citron.

Vous devez avoir obtenu une sauce assez épaisse sans qu'elle soit cependant trop ferme, car, en ce dernier cas, elle serait trop grasse et risquerait de se décomposer d'un seul coup.

On y remédie en ajoutant une ou deux cuillerées à bouche d'eau tiède et en travaillant fortement avec le fouet.

On peut employer indifféremment le jus de citron ou du bon vinaigre, c'est affaire de goût.

169. — **Sauce remoulade**

La remoulade n'est autre que la mayonnaise dans laquelle on ajoute, une fois terminée telle que nous venons de la décrire, les ingrédients ci-dessous énoncés :

Deux ou trois échalotes, 2 filets d'anchois, une poignée de câpres, 5 ou 6 cornichons et un peu de persil, le tout haché finement.

170. — **Sauce moutarde**

Se fait comme la sauce Hollandaise, en ajoutant, au dernier moment, une cuillerée de moutarde anglaise.

171. — Sauce beurre maître d'hôtel

Mettez fondre en pommade 50 grammes de beurre avec le jus d'un citron, une pincée de sel, un peu de poivre, muscade et persil haché.

172. — Sauce au beurre d'anchois

Pilez 4 ou 5 filets d'anchois bien nettoyés avec 50 grammes de beurre; passez ensuite au tamis de crin et ajoutez une pincée de sel si besoin en est.

173. — Sauce Béarnaise

Mettez dans une casserole 2 échalotes hachées finement, un bouquet de thym, laurier, persil, cerfeuil et estragon ; mouillez avec un demi-verre de vinaigre blanc et laissez complètement réduire. Retirez de côté, enlevez le bouquet, mettez 3 jaunes d'œufs et ajoutez petit à petit, en remuant à mesure avec un fouet, environ 100 grammes de beurre fondu et tiède. La sauce doit prendre alors la consistance d'une pommade. Observez surtout de tenir la casserole sur un feu très doux et même à côté du feu, le moindre excès de chaleur ferait infailliblement tourner la sauce ; ajoutez une pincée de sel, poivre, cerfeuil et estragon hachés.

174 — Sauce ravigote chaude

Mettez en réduction dans une casserole un demi-verre de bon vinaigre, 2 échalotes finement hachées et un bouquet garni. Quand le tout est réduit, sortez le bouquet, ajoutez une cuillerée de farine après avoir fait fondre gros comme une noix de beurre, mélangez et mouillez avec du bouillon ou de l'eau bouillante pour obtenir une sauce épaisse ; ajoutez 2 jaunes d'œufs, incorporez 50 grammes de beurre sans laisser bouillir.

Vous aurez préalablement préparé une purée d'herbes ainsi composée : une poignée de cerfeuil, ciboulette,

persil et estragon pilés au mortier avec deux cornichons, quelques câpres et gros comme un œuf de beurre, le tout passé au tamis. — Additionnez cette purée à la sauce et travaillez-la bien.

175. — **Sauce ravigote froide**

Faites cuire 2 œufs durs ; prenez-en le jaune que vous broyez au fond d'un saladier, ajoutez une cuillerée de moutarde en poudre, sel, poivre et un filet de bon vinaigre. Versez de l'huile petit à petit en remuant avec un fouet, vous devez obtenir une sauce liée et coulante, c'est-à-dire pas trop épaisse ; joignez persil, cerfeuil et échalote ou ciboulette finement hachés.

CHAPITRE V

DES FARCES ET PATES

176. — Farce à quenelles ordinaires

Prenez environ 250 grammes de chair de veau sans peau ni nerfs, hachez-la, puis pilez-la au mortier ; ajoutez ensuite 100 grammes environ de panade ainsi faite : vous mettez un morceau de pain à tremper, vous le pressez bien, puis vous le déposez dans une casserole avec gros comme un œuf de beurre ; desséchez-le sur le feu en bien remuant avec une cuiller en bois, débarrassez sur une assiette et laissez refroidir. Mélangez cette panade au veau qui est dans le mortier, pilez bien le tout ensemble ; ajoutez 50 grammes de beurre, 4 jaunes d'œufs, sel, poivre et muscade, pilez bien de nouveau et passez au tamis pour vous en servir au besoin.

177. — Quenelles de volaille ordinaires

Prenez environ 250 grammes de chair de volaille, ajoutez panade, œufs, beurre, de même que ci-dessus, finissez comme il est dit.

Pour les avoir plus moelleuses et délicates, il suffit d'ajouter 2 cuillerées de crème double ou crème de lait.

178. — Quenelles suprême

Pilez 500 grammes de chair de volaille ; quand elle sera réduite en pâte bien lisse, incorporez petit à petit, en tournant avec le pilon, environ un quart de litre de crême de lait bien épaisse ; assaisonnez et passez au tamis fin. Cette farce est très délicate.

179. — Quenelles de faisan

Pour avoir des quenelles de faisan, de perdreau ou de n'importe quel gibier, il suffit de bien enlever les nerfs des chairs. Les proportions et l'opération restent les mêmes que pour les quenelles de volaille ordinaires.

180. — Quenelles de poisson

Prenez les chairs du poisson dont vous disposez ; observez les mêmes proportions que pour les quenelles de volaille ordinaires (1).

181. — Farce à raviolis

Prenez environ 150 à 200 grammes de chair maigre de veau, coupez-la en petits morceaux, faites-la revenir au beurre avec 100 grammes de jambon cru ou de petit salé coupé en dés, ajoutez un oignon émincé, une feuille de laurier et un peu de thym ; mouillez avec un verre de vin blanc, assaisonnez et laissez cuire à couvert et à petit feu. Ces chairs étant bien cuites, débarrassez le tout sur une assiette pour le laisser refroidir, sortez le thym et le laurier et pilez ensuite avec une poignée d'épinards blanchis à l'eau salée ; ajoutez 2 jaunes d'œufs et passez au tamis.

---

(1) Il est bien entendu que les chairs à employer pour toutes sortes de quenelles doivent être crues.

182. — **Farce à cannelonis**

Même farce que ci-dessus, en remplaçant les épinards par un peu de foie gras ou une demi-cervelle cuite.

Cette farce doit être un peu plus moelleuse que la précédente.

183. — **Pâte à raviolis**

Tamisez sur la table une livre de farine, disposez-la en rond, mettez au milieu gros comme une noix de beurre, une pincée de sel, un verre d'eau environ, de quoi obtenir une pâte ferme ; rassemblez bien peu à peu toute la farine sans trop la travailler, si vous ne voulez pas qu'elle soit cordée. Tout en étant ferme elle doit être souple au toucher. Une fois le mélange bien opéré, roulez-la en boule et laissez-la reposer une demi-heure.

184. — **Préparation des raviolis**

Etendez la pâte préparée avec le rouleau en 2 abaisses égales excessivement minces. Vous aurez préalablement préparé votre farce ; introduisez-la dans un cornet en papier dont vous aurez coupé la pointe. En pressant le cornet avec la main droite, le soutenant de la gauche, vous couchez sur une des deux abaisses, à égale distance par rangs espacés chacun de 2 centimètres au plus, des petits tas de farce équivalant à une cuillerée à café. Si l'usage du cornet ne vous est pas commode, servez-vous d'une petite cuiller pour dresser la farce. Appliquez ensuite la seconde abaisse dessus après avoir mouillé avec un pinceau entre chaque rang de farce. Appuyez avec une règle entre chaque rangée pour bien souder les abaisses, puis, à l'aide d'une roulette à pâtisserie, divisez les raviolis ; ils doivent tous avoir à peu près 3 centimètres de côté. A défaut de roulette on les coupe au couteau.

Mettez bouillir quelques litres d'eau, salez, puis jetez les raviolis dedans ; laissez bouillir un quart d'heure

puis sortez-les et passez-les à l'eau fraîche. Sans cette dernière précaution, ils se colleraient tous ensemble.

Mettez au fond d'un plat à gratin une bonne cuillerée de sauce coulis, saupoudrez de fromage râpé, mettez un lit de raviolis, couvrez-les de sauce, saupoudrez de fromage, continuez ainsi en terminant par un lit de fromage, arrosez d'un peu de beurre fondu et faites gratiner.

On remplace la sauce coulis par du jus de bœuf en daube, quand on en a de desserte, et le beurre par du dégraissis de bœuf.

185. — **Cannelonis**

Comme on trouve les cannelonis chez les marchands de pâtes et qu'on ne peut guère arriver à les faire meilleurs, on se contente de les acheter, en s'assurant toutefois qu'ils n'ont pas trop longtemps séjourné en magasin.

Prenez la quantité qu'il vous faut ; mettez de l'eau bouillir dans une casserole large, salez-la ; quand elle bout, jetez les cannelonis dedans et laissez cuire tout doucement, c'est-à-dire à petits bouillons, il faut généralement 20 minutes pour qu'ils atteignent la cuisson voulue ; sortez-les ensuite avec une écumoire en prenant garde de ne pas les briser, mettez-les dans l'eau fraîche. Sortez-les ensuite, fendez-les et étendez-les les uns à côté des autres sur une serviette, appuyez une autre serviette dessus pour sécher l'humidité et étendez sur chacun une cuillerée de farce, roulez-les ensuite pour leur donner leur forme primitive.

Mettez sur un plat à gratin quelques cuillerées de sauce coulis, nappez les cannelonis de la même sauce, saupoudrez de fromage, arrosez de beurre fondu et faites gratiner. On peut, comme pour les raviolis, les faire au jus de bœuf en daube.

186. — **Gnoquis à la Romaine**

Mettez un demi-litre de lait dans une casserole avec 150 grammes de beurre, sel, poivre et muscade, jetez

dedans 200 grammes de farine tamisée, en remuant vivement avec une cuiller en bois ; que le mélange soit opéré le plus lestement possible ; vous tiendrez pour cela la casserole sur le coin du fourneau. Remettez la ensuite sur le feu et desséchez la pâte en remuant toujours ; lorsqu'elle ne forme plus qu'une seule masse et qu'elle ne colle plus aux parois de la casserole, retirez de côté et incorporez 5 ou 6 œufs entiers, l'un après l'autre, en mettant un intervalle de 2 minutes entre chacun et en travaillant fortement avec la cuiller. Les œufs épuisés, travaillez encore quelques minutes en y mélangeant une bonne poignée de fromage râpé. Introduisez cette pâte dans une poche à pâtisserie garnie d'une douille ayant une ouverture d'environ 15 millimètres de diamètre. Fermez la poche en la prenant de la main gauche. Tenez-la sur une casserole d'eau salée en ébullition ; en pressant la main la pâte doit sortir ; coupez-la, avec un petit couteau, en morceaux de la longueur de 3 centimètres, à mesure qu'elle sort de la douille ; elle tombe alors dans l'eau bouillante en forme de petits bouchons. Toute la pâte étant épuisée, laissez bouillir une minute seulement, retirez de côté et laissez 5 minutes à couvert ; jetez ensuite les morceaux dans de l'eau fraîche, puis égouttez-les sur un tamis.

D'autre part, mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, faites fondre et ajoutez une bonne cuillerée de farine, sans laisser roussir. Mouillez avec un demi-litre de lait bouillant, assaisonnez de sel, poivre, muscade, ajoutez une feuille de laurier, un oignon et une carotte coupés en dés ; laissez cuire une demi-heure, puis passez à la passoire fine ou à l'étamine.

Mettez dans un plat à gratin quelques cuillerées de cette sauce ; mettez dessus un lit de gnoquis, nappez-les avec de la sauce, saupoudrez de fromage râpé, mettez un second lit de gnoquis, saucez-les aussi et parsemez dessus quelques pincées de fromage, arrosez de quelques gouttes de beurre fondu et faites gratiner à four modéré, pour leur donner le temps de souffler. Ils doivent augmenter en volume au moins du double ; tenez-en compte par rapport au plat, qui doit être assez creux pour

qu'ils ne débordent pas. Les gnoquis demandent environ un quart d'heure de cuisson au four et, aussitôt prêts, ils doivent être servis, — ils ne peuvent attendre ; — au lieu d'être soufflés ils seraient aplatis et de bien pauvre mine.

187. — Gnoquis à la Florentine

Mettez dans une casserole un demi-litre de lait avec 150 grammes de beurre, sel, poivre et muscade ; faites bouillir et laissez tomber en pluie, en remuant avec une cuiller en bois, 200 grammes de semoule ; laissez bouillir quelques minutes sans discontinuer de remuer avec la cuiller, cela doit former une pâte qui n'adhère plus à la casserole ; incorporez alors 5 ou 6 œufs l'un après l'autre, comme il est dit pour les gnoquis à la Romaine.

Ayez une casserole d'eau en ébullition, prenez 2 cuillers à bouche, une de chaque main ; avec celle de la main gauche, prenez de la pâte préparée en l'appuyant sur les parois de la casserole, de sorte que le dessus en soit lisse. Avec celle de la main droite, que vous aurez trempée dans l'eau, enlevez la farce le plus nettement possible et plongez-la dans l'eau bouillante ; elle se détache d'elle-même ; les morceaux doivent avoir à peu près la forme d'un œuf. Quand la pâte est épuisée, faites bouillir et retirez de côté, couvrez la casserole et laissez-la ainsi 7 à 8 minutes ; après quoi passez les gnoquis à l'eau fraîche et égouttez-les.

Cette méthode de pocher les gnoquis peut indifféremment s'appliquer à toutes sortes de quenelles.

Préparez une sauce comme il est indiqué à l'article précédent, mettez-en quelques cuillerées au fond d'un plat à gratin, rangez les gnoquis dedans, les uns à côté des autres, nappez avec la sauce, saupoudrez de fromage râpé, arrosez de beurre fondu et faites gratiner comme les précédents. — Ces méthodes d'apprêter les gnoquis sont un peu compliquées, mais elles donnent un très bon résultat.

188. — **Macaronis au jus de bœuf**

Vos macaronis étant coupés de la longueur convenable, plongez-les à l'eau bouillante et salée ; laissez-les cuire ainsi, doucement et à couvert, environ 20 à 30 minutes, cela dépend un peu de la grosseur du macaroni ; on s'en rend compte en le touchant.

Observez surtout de les cuire à grande eau et que l'ébullition soit à peine sensible. Même observation pour toutes les autres pâtes, c'est de là que dépend leur bonté.

Egouttez-les une fois cuits et mettez-les dans une casserole avec du jus de bœuf en daube non dégraissé, assaisonnez de sel, poivre et muscade, ajoutez quelques cuillerées de fromage râpé et sautez-les vivement pour bien incorporer ce dernier.

189. — **Macaronis au gratin**

Préparez-les comme ci-devant, mettez-les ensuite dans un plat à gratin, saupoudrez de fromage râpé, arrosez avec du dégraissis de bœuf et faites gratiner au four.

189. — **Macaronis sauce tomate ou Napolitaine**

Cuits et égouttés, mettez-les dans une casserole avec 2 ou 3 cuillerées de sauce tomate, un bon morceau de beurre, quelques cuillerées de fromage râpé et assaisonnement ; sautez-les bien pour les lier.

On peut appliquer ces trois modes d'apprêt à toutes les autres pâtes, telles que tagliarinis, spaghettis, sifflets et nouilles.

190. — **Pâte à nouilles**

Pour ceux qui auraient la fantaisie de confectionner eux-mêmes leurs nouilles, voici la manière de faire la pâte :

Disposez sur le marbre 500 grammes de farine, faites un trou au milieu, dans lequel vous déposez 6 jaunes d'œufs, un œuf entier et une bonne pincée de sel.

Pétrissez bien le tout, sans trop corder la pâte ; rendez-la bien lisse en l'écrasant avec la paume de la main et moulez-la pour la laisser reposer une heure sous un linge. Divisez-la ensuite en 2 ou 3 parties, que vous étendez au rouleau en abaisses ou feuilles excessivement minces.

Saupoudrez de farine et laissez sécher quelques minutes sur le marbre.

Roulez-les enfin pour les émincer au couteau le plus finement possible, vous obtiendrez de petits vermicelles ou tagliarinis qui seront les nouilles demandées.

Si vous ne deviez pas les blanchir tout de suite, vous auriez soin de les étendre et de les saupoudrer de farine pour empêcher qu'elles ne se collent ensemble.

191. — **Nouilles à la Vénitienne**

Jetez-les dans une casserole pleine d'eau en ébullition et salée, laissez cuire un quart d'heure environ à petits bouillons. D'autre part, mettez dans une casserole plate gros comme un œuf de beurre et 2 cuillerées à bouche de farine, tournez un instant sur le feu sans laisser roussir ; mouillez avec un demi-litre de lait bouillant, pour obtenir une sauce bien liée, mais pas trop épaisse ; assaisonnez et laissez bouillir quelques minutes en remuant le fond avec une cuiller. Ajoutez à cette sauce 100 grammes de jambon maigre, autant de truffes, champignons et blanc de volaille ; le tout coupé en julienne, c'est-à-dire à petits filets ; joignez les nouilles bien égouttées, saupoudrez de fromage et liez-les bien en les sautant. Mettez-les dans un plat à gratin, saupoudrez de fromage, arrosez de beurre fondu et faites gratiner pour les servir bien dorées. Arrosez d'un peu de glace de viande fondue, ou de jus très réduit, au moment de servir.

192. — **Rizoto aux fruits de mer**

Mettez dans une casserole deux douzaines de moules et une douzaine de clovisses avec un oignon et une carotte émincés, thym, laurier, persil en branches, un

verre d'eau et quelques grains de poivre. Couvrez la casserole et posez sur le feu. Les moules ouvertes après deux minutes d'ébullition, versez le bouillon dans une terrine pour le laisser déposer, et décantez-le en le passant. Sortez les moules de leurs coquilles et parez-les.

Coupez en dés la queue d'une langouste cuite et parez les queues de deux douzaines de crevettes.

Avec gros comme une noix de beurre et une cuillerée à bouche de farine passée au feu sans laisser roussir, puis mouillée avec deux décilitres, soit environ un verre de la cuisson des moules, l'on obtient une sauce épaisse ; cette sauce liée ensuite avec deux jaunes d'œufs mélangés avec le jus d'un citron et quelques cuillerées de purée d'oursins. Versez la moitié de cette sauce dans la garniture de moules, clovisses, etc., que vous aurez déposée dans une casserole, et l'autre moitié dans une autre petite casserole en l'éclaircissant avec quelques cuillerées de cuisson de moules ou bouillon.

Préparez un rizoto comme il est indiqué à l'article précédent, en le mouillant avec la cuisson des moules. Si ce *mouillement* était insuffisant on le complèterait avec de l'eau ou du bouillon.

Le riz cuit bien ferme, garnissez comme il est indiqué pour le rizoto financière.

La garniture de moules, clovisses, crevettes, etc., bien enfermée, et le moule bien plein, renversez sur un plat et versez autour la sauce réservée.

193 — **Rizoto à la financière.**

Faites revenir au beurre, dans une casserole, un oignon haché fin avec 500 grammes de riz trié, lavé et bien égoutté ; ajoutez quelques cuillerées de purée de tomates ; mouillez avec un litre de bouillon ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, un bouquet garni avec une branche de céleri, et faites cuire 20 minutes au four, ou à petit feu avec un couvercle ayant de la braise dessus. Sortez ensuite le bouquet ; incorporez quelques cuillerées de fromage râpé, et remplissez avec ce rizoto, le moule ou timbale que vous aurez choisi ; avec une cuiller,

faites un vide au centre ; comblez ce vide avec une garniture financière ; recouvrez celle-ci de riz en finissant de remplir le moule ; renversez ensuite le moule sur un plat et tenez quelques minutes au chaud à la bouche du four. Au moment de servir, enlevez le moule et versez sur le plat quelques cuillerées de sauce coulis.

On doit observer que le riz soit ferme lorsqu'on le moule, sinon il s'affaisserait une fois démoulé.

CHAPITRE VI

DES ENTRÉES DE BŒUF

194. — Pieds et paquets à la Marseillaise

Prenez une ou deux tripes de mouton, selon le nombre de convives ; une suffit pour 6 à 7 personnes. Après l'avoir soigneusement nettoyée, distribuez-la en morceaux carrés ayant 7 à 8 centimètres de côté, pratiquez une petite incision à l'un des coins, déposez au milieu de chaque morceau une cuillerée d'un hachis ainsi composé : à peu près 100 grammes de petit salé, autant de boyau gras de mouton bien propre, 2 gousses d'ail et un brin de persil, le tout haché et assaisonné ; roulez ensuite chaque morceau en bien enfermant le hachis, et faites-le passer jusqu'à moitié par l'incision. (Ceux pour qui cette dernière opération paraît trop difficile pourront tout simplement ficeler le paquet avec du fil).

Vous aurez d'autre part, et à l'avance, préparé quelques pieds de mouton bien nettoyés, blanchis et flambés.

Ayez une marmite en terre, déposez dedans 100 grammes de lard haché que vous faites fondre, enlevez à l'écumoire ce qui surnage, ajoutez un poireau et un oignon émincés, laissez-les légèrement roussir ; ajoutez ensuite une carotte en tranches, 2 tomates hachées et un

oignon piqué de 2 clous de girofle, mouillez avec une demi-bouteille de vin blanc et 2 litres de bouillon. Mettez d'abord les pieds au fond et les paquets dessus, et faites bouillir ; ajoutez un bouquet garni, 2 gousses d'ail écrasées, sel et poivre ; mettez un couvercle qui ferme hérmétiquement. On se sert de préférence d'une marmite en terre ; on prend alors pour la couvrir une feuille de papier blanc et fort que l'on pose dessus et on soude les bords à la marmite avec de la farine délayée en pâte épaisse, puis on pose un couvercle plat par desssus.

Posez la marmite dans un coin du foyer entourée de braise à sa base et de cendres chaudes jusqu'au tiers de sa hauteur. Elle continuera de bouillir ainsi 6 à 7 heures et toujours doucement, c'est le temps nécessaire à la cuisson. Ce temps écoulé on découvre la marmite, on sort les paquets et les pieds dont on enlève l'os, on les pose dans une casserole et on passe le fond de cuisson dessus après l'avoir dégraissé ; s'il en restait un peu trop il faudrait le faire réduire au point voulu. Laissez mijoter jusqu'au moment de servir.

195. — **Gras double à la mode de Caen**

Faites blanchir la quantité de gras double nécessaire ; après l'avoir bien nettoyé, rafraîchissez-le, puis coupez-le en morceaux carrés de 7 à 8 centimètres.

Prenez une marmite en terre, mettez au fond des débris de lard maigre ou petit salé émincé, quelques couennes de porc frais, puis les tripes, avec 2 oignons, dont un piqué de 3 clous de girofle, 2 ou 3 carottes, 2 gousses d'ail, un fort bouquet garni et 2 tomates émincées ; mouillez avec une demi-bouteille de vin blanc, un demi-verre de cognac et du jus ou bouillon, — les tripes doivent baigner largement ; — assaisonnez de sel et poivre. On peut ajouter aux tripes un pied de bœuf qu'on brise en morceaux ce qui rend la sauce bien liée ; couvrez la marmite comme pour l'article précédent, faites cuire de même. Finissez comme pour les pieds et paquets.

196. — **Gras double à la poulette**

On ne saurait apporter trop d'attention au nettoyage du gras double. Il serait encore mieux apprêté, qu'étant mal nettoyé il aura toujours un goût détestable de boyau. Faites-le donc blanchir à grande eau avec force aromates, puis, étant bien rafraîchi, égoutté et raclé au couteau, mettez-le à cuire dans une marmite, baignant amplement dans l'eau et garni de sel, poivre en grains, thym, laurier, céleri, oignon piqué de clous de girofle et quelques carottes. Lorsqu'il est bien tendre, égouttez-le et coupez-le en filet. Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, une cuillerée de farine ; chauffez sans laisser roussir en tournant un instant sur le feu avec une cuiller en bois ; mouillez avec du bouillon pour obtenir une sauce pas trop épaisse ; faites bouillir ; ajoutez ensuite le gras double que vous laisserez mijoter quelques minutes dans la sauce. Au moment de servir ajoutez une liaison faite avec 3 jaunes d'œufs, un jus de citron, et gros comme une noix de beurre.

197. — **Bœuf en daube Provençale**

Coupez en morceaux carrés d'à peu près 100 grammes chacun, 2 kilogr. de bœuf pris sur le gîte à la noix ou tout autre partie un peu nerveuse et grasse. Mettez ces morceaux dans une terrine avec 2 oignons coupés en 4, 2 ou 3 carottes, un bouquet garni, sel, poivre et épices, arrosez d'une bouteille de vin rouge et d'un verre de vinaigre, laissez mariner 5 à 6 heures.

Mettez dans une marmite en terre ou une daubière 200 grammes de lard haché, laissez-le fondre, puis sortez la grappe avec une écumoire ; mettez dedans un oignon coupé en 4, faites roussir légèrement, ajoutez le bœuf et sa garniture, le tout bien égoutté ; laissez bien revenir en le sautant de temps en temps ; ajoutez 4 ou 5 gousses d'ail, un bouquet garni, un brin d'écorce d'orange et mouillez avec la marinade que vous laissez réduire de moitié ; ajoutez un demi-litre d'eau chaude, couvrez la marmite hermétiquement et laissez cuire à petit feu durant 4 à 5 heures. Dégraissez avant de servir.

198. — **Bœuf mode à l'ancienne**

Prenez une pointe de culotte ou un morceau en provenant, lardez-la dans toute sa longueur et intérieurement de 4 à 5 gros lardons que vous aurez roulés dans du persil et ail hachés ensemble et additionnés de poivre. Mettez le morceau de viande ainsi lardé dans une terrine avec 2 oignons et carottes coupés en 4, ail, thym, laurier et persil en branches ; assaisonnez de sel, poivre, épices, arrosez d'une demi-bouteille de vin blanc et laissez mariner au frais 5 à 6 heures.

Mettez au fond d'une braisière quelques tranches de lard, le morceau de viande dessus et les légumes autour, couvrez, laissez suer en remuant de temps en temps, et retournant la viande en tous sens ; lorsque le fond commence à s'attacher, mouillez avec la marinade que vous laissez réduire de moitié et quelques cuillerées à pot de jus ou bouillon ; ajoutez 2 ou 3 pieds de veau désossés et blanchis, couvrez et laissez cuire 5 à 6 heures tout doucement en le retournant de temps en temps. Vous aurez d'autre part tourné une ou deux douzaines de petites carottes, puis les ayant fait blanchir, mises à cuire dans une casserole avec deux douzaines de petits oignons préalablement revenus au beurre ou à l'huile, mouillés de quelques cuillerées de bouillon et jus de bœuf.

Un quart d'heure avant de servir, passez le jus du bœuf dans une casserole, faites bouillir et dégraissez bien ; mettez les oignons et carottes dedans ainsi que les pieds de veau coupés en morceaux ; laissez mijoter quelques minutes, dressez le morceau de bœuf sur le plat, la garniture autour et saucez dessus.

199. — **Bœuf braisé**

Prenez un morceau de bœuf, de la culotte ou de la noix, lardez-le comme ci-dessus. Déposez-le dans une braisière ou casserole au fond de laquelle vous aurez mis bardes de lard, oignons et carottes coupés en tranches épaisses. Faites partir sur le feu à couvert,

retournez de temps en temps le morceau de bœuf. Lorsque les légumes commencent à roussir, ajoutez 2 tomates coupées en 4, puis un verre de vin blanc que vous laissez réduire de nouveau en retournant souvent la viande ; lorsque le tout est tombé à glace et que le fond commence à s'attacher, mouillez avec moitié bouillon et moitié eau, aux trois quarts de hauteur de la viande. Ajoutez un bouquet garni, 2 gousses d'ail, l'assaisonnement nécessaire, couvrez la casserole et laissez cuire tout doucement. Si vous disposez d'un four, vous pouvez mettre la casserole dedans. Une fois cuit, passez le fond et dégraissez.

200. — **Bœuf en miroton**

Emincez finement 2 ou 3 oignons, mettez-les à revenir dans un poêlon avec 2 cuillerées de saindoux ou de beurre ; quand ils sont de belle couleur ajoutez une bonne cuillerée de farine, laissez un peu roussir et mouillez avec 2 ou 3 cuillerées à pot de bouillon et un filet de vinaigre ; la sauce doit être un peu épaisse ; ajoutez sel, poivre, une gousse d'ail, une feuille de laurier et laissez cuire à petit feu 7 à 8 minutes.

Coupez le bœuf bouilli en tranches minces, rangez-les sur un plat à gratin au fond duquel vous aurez mis quelques cuillerées de la sauce préparée. Semez dessus quelques cuillerées de câpres, recouvrez avec toute la sauce restante après avoir sorti l'ail et le laurier ; saupoudrez de panure, arrosez de quelques gouttes de beurre fondu ou de saindoux et faites gratiner au four.

On prend de préférence, pour faire le bœuf en miroton, du bœuf bouilli cuit de la veille ; il se découpe mieux étant froid, et on utilise ainsi la desserte.

201. — **Hachis de bœuf au gratin**

Cette entrée se prépare lorsqu'on a de la desserte de bœuf bouilli à utiliser.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre ou saindoux avec deux oignons hachés. Les oignons roussis,

leur adjoindre deux tomates hachées finement et faites revenir ensemble ; mouillez avec une ou deux tasses de bouillon réservé et liez cette sauce avec un peu de farine délayée ; faites bouillir un instant, ajoutez le bouilli haché grossièrement ou coupé en dés ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, persil et ail haché (ce dernier est facultatif, on doit consulter les goûts là-dessus). Disposez le tout en dôme sur un plat à gratin beurré ; saupoudrez de panure ; arrosez de beurre fondu, et faites gratiner.

202. — **Croquettes de bœuf ménagère**

Le bœuf est haché finement, puis préparé exactement comme ci-dessus, mais la sauce très courte et épaisse ; lui mélanger 5 à 6 pommes de terre cuites à l'eau, égouttées et écrasées, puis 2 œufs battus ; travaillez un instant sur le feu, et débarrassez sur un plat.

Divisez ce hachis sur la table saupoudrée de farine en petits tas équivalant à la grosseur d'un œuf ; roulez-les dans la farine, puis, légèrement aplaties au couteau, faites les frire vivement à la poêle avec huile, beurre ou saindoux, suivant le goût. Retournez-les afin qu'elles colorent des deux côtés, et servez croustillantes et bien dorées.

Envoyez à part une sauce piquante ou une purée de tomates.

203. — **Langue de bœuf braisée**

Lavez-la bien après avoir coupé le cornet ; faites-la cuire comme il est indiqué pour le bœuf braisé

Après 3 ou 4 heures environ, elle doit être tendre ; vous pourrez alors enlever la peau nettement ; passez et dégraissez son fond et servez la langue avec la garniture ou sauce que vous lui avez destinée.

204. — **Paupiettes de bœuf ou Alouettes sans tête**

Coupez sur un morceau de noix de bœuf 7 à 8 petites tranches minces n'ayant guère plus de 7 à 8 centimètres

de côté, battez-les bien avec le couperet pour les aplatir; vous préparez avec les parures de vos tranches et un peu de petit salé, un petit hachis auquel vous ajouterez une gousse d'ail hachée avec un peu de persil, sel, poivre et épices ; mélangez bien. Rangez les tranches sur la table, les unes à côté des autres, assaisonnez-les, mettez sur chacune une cuillerée du hachis préparé, roulez-les, liez-les avec un bout de fil, et rangez-les ensuite dans une casserole au fond de laquelle vous aurez mis quelques minces bardes de lard, une carotte et un oignon émincés. Mettez sur le feu, couvrez la casserole et laissez suer. Lorsque le fond commence à s'attacher, arrosez d'un verre de vin blanc, laissez réduire puis mouillez avec 2 ou 3 cuillerés à pot de bouillon ; ajoutez une feuille de laurier et un brin de thym, couvrez et laissez cuire à petit feu. Quand elles arrivent au terme de leur cuisson, poussez-les au four et arrosez-les souvent pour qu'elles aient une belle couleur glacée. Passez ensuite le restant du jus dans une petite casserole ; dégraissez-le, faites-le bouillir et liez-le avec une cuillerée à bouche de fécule délayée avec un peu d'eau. Au moment de servir, dressez les paupiettes sur un plat et saucez par dessus.

205. — **Filet de bœuf à la Provençale**

Parez soigneusement votre filet en le débarrassant de toutes ses parties nerveuses et de la graisse qui est de trop. Taillez des petits lardons, piquez-en votre filet ; ficelez-le ensuite en lui donnant une jolie forme. Etendez-le sur une broche ; appliquez par dessus une large brochette que vous fixez à chaque bout du filet ; mettez en outre 2 tours de ficelle vers le milieu. Faites partir devant un feu clair, arrosez de temps en temps avec quelques cuillerées d'huile d'olive que vous avez mises dans la lèchefrite (un filet moyen cuit en 45 minutes, un gros met une heure) ; salez-le 2 fois durant la cuisson.

Quand il est prêt, débrochez-le, enlevez la ficelle, dressez-le sur le plat entouré de champignons de pins

et de tomates à la provençale (voyez ces articles) ; dégraissez le jus, passez-le sur le filet et servez.

206 — Filet de bœuf mariné

Parez et piquez votre filet comme ci-dessus, déposez-le dans un plat creux, arrosez-le d'un quart de litre d'huile, assaisonnez de sel et poivre ; ajoutez un brin de thym, de persil, feuille de laurier, quelques rouelles d'oignons et un filet de vinaigre ; roulez-le bien dans cette marinade et laissez-le ainsi dans un lieu frais durant 4 à 5 heures.

Faites cuire à la broche comme le précédent ou bien au four ; ce dernier mode de cuisson demande un peu plus de soins ; il s'agit de veiller à ce que le fond du plat sur lequel repose le filet ne pince pas, ce qui arrive très facilement. Il suffit, pour parer à cet inconvénient, d'ajouter une cuillerée d'eau chaque fois qu'on le sort pour l'arroser, mais très peu chaque fois et surtout pas sans nécessité, seulement lorsqu'on s'aperçoit que la graisse est fumante et qu'elle menace de brûler.

207. – Filet de bœuf en estouffade

Piquez et faites mariner un filet comme ci-dessus. Mettez dans une braisière quelques parures de lard et un peu de saindoux, quelques carottes et oignons autour, le filet au milieu ; ajoutez un bouquet garni, assaisonnez de sel et poivre, couvrez et faites partir sur le feu ; lorsque le fond commence à s'attacher, arrosez d'un verre de madère, recouvrez et laissez cuire ainsi en retournant le filet quelquefois pendant la cuisson qui dure une heure et demie. Sortez-le ensuite sur un plat et poussez-le au four pour le glacer. Ajoutez à son fond 2 cuillerées de sauce tomates ou coulis, passez la sauce dans une casserole, faites bouillir, dégraissez et saucez autour du filet que vous faites accompagner de n'importe quelle garniture. On peut faire subir au rosbif ou aloyau les mêmes apprêts.

208. — **Filet à la Beck**

Choisissez un filet d'une belle épaisseur ; parez-le de ses nervures et graisse superflue ; ouvrez-le sur le côté et d'un bout à l'autre ; l'incision doit pénétrer aux trois quarts dans l'intérieur du filet. Introduisez dans cette ouverture une farce faite de foie gras pilé avec la moitié de son poids de chair de veau. Disséminez dans la farce et tout le long du filet de belles lames de truffes. Rassemblez-les deux bords, et cousez-les avec du fil de cuisine.

Bardé de lard et bien ficelé, étendez le filet dans une braisière foncée de bardes de lard, rouelles d'oignons et carottes, thym, laurier ; mettez autour les débris ou parures du filet, ainsi que celles de truffes ; assaisonnez, couvrez la braisière, posez sur feu vif, et laissez suer quelques minutes.

Lorsque les légumes commencent à pincer, c'est-à-dire qu'ils prennent couleur, arrosez d'un verre de madère que vous laissez réduire ; mouillez avec une ou deux cuillerées à pot de bouillon ou de jus, et laissez finir de cuire en l'arrosant de temps en temps avec son fonds.

Vous aurez préparé entre temps une garniture de ris de veau braisés ; ces ris seront coupés en escalopes. Vous aurez fait cuire d'autre part 2 douzaines de champignons de Paris et autant de petites truffes. Ces dernières seront cuites au madère.

Versez dans les champignons la moitié de la cuisson des truffes.

Ces trois garnitures, dans des casseroles différentes, ajoutez à chacune 2 cuillerées à bouche du jus du filet que vous aurez préalablement passé au tamis, dégraissé et mis à bouillir pour le lier avec deux cuillerées à bouche de farine délayée au madère.

Rangez le filet sur plat avec sa garniture de ris de veau, champignons et truffes, disposée symétriquement.

Arrosez le filet d'une partie de la sauce, et envoyez le restant en saucière.

209. — **Beefteaks sautés aux olives**

Mettez dans un sautoir une cuillerée de saindoux, quand il est bien chaud, rangez dedans vos beefteaks que vous aurez taillés sur le cœur d'un filet ; faites-les bien saisir des deux côtés et assaisonnez-les ; quand vous les jugez cuits, sortez-les sur une assiette, égouttez la graisse, mettez à réduire dans le sautoir un demi-verre de vin blanc, ajoutez ensuite une cuillerée à pot de sauce coulis, puis les olives que vous aurez blanchies après en avoir extrait les noyaux ; laissez bouillir 2 minutes ; dressez les beeftaks en couronne sur un plat, mettez les olives au milieu et versez la sauce par dessus.

209 *bis*. — **Beefteaks aux champignons**

Pratiquez de même que pour les précédents en remplaçant les olives par des champignons.

210. — **Beefteaks grillés maître d'hôtel**

Mettez vos beefteaks dans une assiette avec quelques cuillerées d'huile d'olive, posez-les ensuite sur le gril au-dessous duquel vous aurez de la braise bien allumée, retournez-les quand vous les jugez cuits d'un côté et assaisonnez-les. Vos beefteaks cuits à point, rangez-les sur un plat et mettez sur chacun une cuillerée à bouche de beurre maître d'hôtel.

Pour les beefteaks ou entrecôtes au beurre d'anchois, à la béarnaise, opérez de même en servant ces sauces à côté ou dessus.

Ce serait vouloir grossir un volume inutilement que d'énumérer ici tout ce qui peut se servir à côté d'un beefteak ou d'une côtelette, depuis la traditionnelle pomme de terre jusqu'à la truffe au suave parfum. On trouvera ces garnitures à leur place respective et il suffira de les appliquer selon les circonstances.

CHAPITRE VII

DU MOUTON

---

211. — Gigot à l'eau

Désossez le gigot ou faites-le préparer par le boucher. Bien ficelé, mettez-le dans une casserole avec 2 carottes, 2 oignons dont un piqué de 3 clous de girofle, 2 navets, un bouquet garni, 2 gousses d'ail ; mouillez juste à couvert avec de l'eau ; assaisonnez et laissez cuire à casserole couverte 3 à 4 heures. Quand il est cuit, dressez-le sur un plat avec la moitié de son fond passé et réduit, le restant en saucière.

212. — Gigot en pot pourri à la Provençale

Désossez le gigot, placez intérieurement, à plusieurs endroits, quelques gousses d'ail et ficelez-le. Hachez environ 100 grammes de lard, mettez-le dans une casserole, faites fondre et enlevez la grappe avec une écumoire, mettez le gigot à revenir dedans, retournez-le pour qu'il prenne couleur des deux côtés. Prenez 4 oignons, 5 ou 6 carottes, autant de navets, émincez-les et faites revenir un instant le gigot ; mouillez ensuite avec une demi-bouteille de vin blanc et un demi-litre d'eau, assaisonnez de sel et poivre, ajoutez 2 ou 3 gousses

d'ail, un bouquet garni et laissez cuire à petit feu et à couvert. D'autre part, émincez 2 ou 3 aubergines après les avoir pelées, une douzaine de poivrons et 5 à 6 tomates. Mettez 2 ou 3 cuillerées d'huile dans une poèle, quand elle est fumante, mettez les poivrons et les aubergines, donnez quelques tours et ajoutez les tomates ; quand le tout est bien revenu mettez avec le gigot, retournez quelques fois celui-ci durant sa cuisson ; lorsqu'il est à point, dressez-le avec sa garniture autour.

213. — Tranche de mouton à la Catalane

Prenez une tranche de gigot un peu épaisse, mettez-la dans une casserole avec une bonne cuillerée de saindoux, faites-la bien revenir des deux côtés, assaisonnez de sel et poivre ; mettez tout autour une vingtaine de gousses d'ail, laissez revenir encore quelques minutes, saupoudrez de farine, puis ajoutez une bonne cuillerée à pot de bouillon, ou de l'eau à défaut, et une cuillerée de purée de tomates ; laissez cuire à petit feu. Servez la tranche entourée des gousses d'ail et la sauce par dessus.

214. — Gigot braisé

Après avoir paré votre gigot, procédez comme il est dit pour le bœuf braisé.

215. — Collet de mouton pané et grillé

Désossez votre collet, mettez-le dans une casserole avec un litre d'eau, un verre de vin blanc, 2 carottes, un oignon piqué de 2 clous de girofle, sel et poivre, un bouquet garni et 2 gousses d'ail ; laissez cuire à couvert durant 2 heures au moins ; égouttez-le ensuite. Battez un œuf avec 2 ou 3 cuillerées d'huile et une cuillerée de moutarde, sel et poivre, roulez le collet dans cette préparation, ensuite dans de la mie de pain et faites griller sur un feu très doux ; quand il est bien coloré de toutes parts, servez-le avec une sauce piquante ou sauce robert.

216. — Côtelettes de mouton à la bourgeoise

Sur un carré de mouton un peu rassis, taillez le nombre de côtelettes voulu ; ayez soin de les avoir un peu épaisses, parez-les et rangez-les dans un sautoir où vous aurez mis chauffer une bonne cuillerée de saindoux, laissez-les revenir des deux côtés, assaisonnez-les, et saupoudrez d'une cuillerée de farine que vous laissez légèrement roussir en remuant toujours ; mouillez avec 2 cuillerées à pot de bouillon, un verre de vin blanc, ajoutez une cuillerée de purée de tomate, une douzaine de petits oignons blanchis et autant de pommes de terre tournées ; laissez cuire à couvert et à petit feu, puis dressez les pommes de terre et les oignons au milieu du plat et les côtelettes autour avec la sauce par dessus.

217. — Poitrine de mouton farcie

Prenez une poitrine coupée un peu large, ouvrez-la sur le milieu et faites entrer dedans une farce ainsi composée : petit salé haché avec même poids de rognon de veau ou mouton, autant de chair maigre de bœuf, 2 gousses d'ail et un brin de persil, assaisonnez de sel, poivre et épices ; cousez la poitrine une fois farcie et faites-la cuire de la même façon que le gigot à l'eau. Ayez soin de ne pas trop remplir avec la farce, sinon la tension de la viande à la cuisson la ferait crever.

218. — Ragoût de mouton bourgeoise

Coupez sur un collet, poitrine ou épaule, la quantité de morceaux nécessaire, de 50 à 100 grammes chacun environ. Mettez dans une casserole une cuillerée de saindoux avec 150 grammes de petit salé coupé en morceaux, laissez bien revenir celui-ci. Ajoutez la viande que vous faites bien roussir avec 2 oignons coupés en 4, 2 tomates hachées, laissez revenir quelques minutes encore ; assaisonnez, saupoudrez d'une cuillerée de farine, mélangez bien, mouillez juste à couvert à l'eau ou au bouillon ; ajoutez un verre de vin blanc, 2 gousses

d'ail, un bouquet garni ; faites bouillir en écumant, puis laissez cuire à casserole couverte.

Préparez une douzaine de petits oignons que vous faites revenir à la poêle en les saupoudrant d'une pincée de sucre ; faites blanchir 12 carottes nouvelles tournées et autant de petits navets et pommes de terre nouvelles. Quand les morceaux de viande sont à peu près cuits à moitié, c'est-à-dire une heure après que vous les aurez mis sur le feu, dégraissez le ragoût, mettez la viande dans une autre casserole, un peu plus large, passez la sauce dessus, à travers une passoire fine, joignez les oignons, carottes, etc. ; faites bouillir, couvrez la casserole et laissez finir de cuire. Si vous disposez d'un four, mettez la casserole dedans, ce sera toujours mieux.

219. — **Ragoût à la paysanne**

Coupez les morceaux comme ci-dessus, mettez-les dans une casserole ou plutôt dans une petite marmite en terre de forme basse, mouillez la viande un peu plus qu'à couvert avec de l'eau et une demi-bouteille de vin blanc, faites bouillir et écumez, assaisonnez de haut goût ; au milieu de la cuisson, c'est-à-dire après une heure d'ébullition, ajoutez un bouquet garni, une douzaine de petits oignons, 2 ou 3 gousses d'ail, une douzaine de petites carottes, autant de navets et de pommes de terre taillées de la grosseur d'un œuf de pigeon ; laissez finir de cuire et, au moment de servir, liez la sauce avec une cuillerée à bouche de fécule délayée avec un peu d'eau ; ajoutez un peu de persil haché et servez.

220. — **Rognons de mouton sautés**

Mettez dans un sautoir une cuillerée de saindoux ou beurre, faites bien chauffer, jetez dedans vos rognons que vous aurez coupés en tranches, chaque rognon en cinq ; faites-les revenir vivement, assaisonnez-les et mettez-les égoutter sur une passoire. Le jus qui en découle ne vaut généralement rien. Mettez dans la casserole où ils ont cuit une échalote finement hachée et

un demi-verre de vin blanc, faites réduire aux 3/4, ajoutez deux cuillerées de sauce coulis, laissez-la réduire quelques minutes pour qu'elle épaississe un peu ; ajoutez les rognons, donnez un bouillon seulement et servez avec un peu de persil haché dessus.

On peut ajouter quelques champignons émincés, comme on peut aussi remplacer le vin blanc par du madère ; le procédé reste le même.

221. — **Langue de mouton sauce piquante**

Prenez la quantité de langues nécessaire, parez-les, faites-les dégorger à l'eau fraîche, puis blanchir. Remettez-les dans une casserole avec un verre de vin blanc, de l'eau ou bouillon juste à couvert, assaisonnez en conséquence, ajoutez 2 oignons dont 1 piqué de 2 clous de girofle, un bouquet garni, 2 gousses d'ail et 2 carottes ; laissez cuire à petit feu. Lorsque vous les jugez cuites, ce dont vous vous rendez compte en les touchant, épluchez-les, c'est-à-dire enlevez leur peau et parez-les, faites-les mijoter 5 minutes dans une sauce piquante et servez, dressées en couronne sur un plat, la sauce au milieu.

222. — **Pieds de mouton à la poulette**

Après avoir bien nettoyé une douzaine de pieds, faites-les blanchir et flambez-les soigneusement. Mettez dans une casserole 2 à 3 litres d'eau, 2 cuillerées de farine délayée, un oignon piqué de 2 clous de girofle, 2 carottes, un bouquet garni, le jus d'un citron, sel en conséquence ; faites bouillir, ajoutez les pieds, écumez, couvrez la casserole aux 3/4 et laissez cuire environ 5 à 6 heures. On reconnaît facilement lorsqu'ils sont cuits : l'os du milieu s'en détache pour ainsi dire seul.

Mettez alors dans une casserole gros comme une noix de beurre avec une oignon haché fin ; faites revenir quelques minutes sans roussir, ajoutez une cuillerée de farine, donnez 2 tours sur le feu et mouillez avec du bouillon. Laisser cuire ; ajoutez ensuite les pieds que

vous avez sortis de leur cuisson et dont vous avez enlevé l'os. Faites-les mijoter quelques minutes, ajoutez une liaison de 2 jaunes d'œufs étendus d'un peu de crême de lait, puis le jus d'un citron, l'assaisonnement nécessaire et servez ensuite.

222 A. — Pieds de mouton farcis et frits

Cuits comme les précédents on doit observer cependant qu'un excès de cuisson ne les déforme pas. Les égoutter de leur bouillon pour en retirer l'os principal ; remplissez le vide que laisse ce dernier avec un appareil à croquettes de volaille ou toute autre farce ; roulez-les dans des œufs battus, puis dans la panure, et au moment de servir trempez-les dans la friture bien chaude ; 4 ou 5 minutes suffisent.

Servez en même temps une sauce madère ou autre.

222 B. — Pieds de mouton frits en beignets

Etant cuits comme il est indiqué pour les pieds à la poulette, égouttez-les, partagez-les en deux dans leur longueur, supprimez totalement les os, mettez-les dans une terrine en les assaisonnant de sel, poivre, muscade, persil haché, un filet d'huile et le jus d'un citron ; laissez-les ainsi mariner une heure ou deux, puis, au moment de servir, trempez chaque morceau dans une pâte à frire, plongez ensuite dans la friture bien chaude ; ils doivent baigner largement comme toutes les fritures de ce genre. Cinq minutes suffisent pour qu'ils soient bien dorés et croustillants.

Servez en même temps une sauce tomate ou une remoulade.

223. — Foie de mouton à la moissonneuse

Procédez en tous points comme il est indiqué pour le foie de veau.

CHAPITRE VIII

DU VEAU

224. — Longe de veau dans son jus

Prenez un morceau de veau nommé couramment rognonade, désossez-le, assaisonnez, roulez et ficelez-le ensuite; mettez-le dans une casserole haute de bords avec un morceau de beurre ou saindoux, couvrez la casserole et faites partir à feu modéré; retournez la longe de temps en temps et veillez à ce que le feu ne soit pas trop ardent afin que le fond de la casserole n'attache pas, ce qui pourrait facilement arriver; mettez une cuillerée à pot d'eau ou de bouillon peu salé, mais seulement lorsque la longe sera colorée de toutes parts. Laissez finir de cuire ainsi en retournant souvent. Il faut ordinairement 2 heures de cuisson au moins. Dégraissez le jus, déficelez la longe et mettez le tout sur le plat.

225. — Longe de veau à la bourgeoise

Désossez et ficelez votre longe comme ci-dessus, marquez-la et faites-la cuire comme il est dit pour le bœuf braisé, servez de même.

226. — Noix de veau glacée

Prenez une noix de veau sans enlever la tétine, piquez la partie qui se trouve à découvert de fins lardons, mettez dans une casserole ou braisière 100 grammes de beurre avec la noix, assaisonnez, couvrez la casserole et faites partir à feu modéré pour laisser suer la viande. Quand la noix est bien revenue et qu'il se forme au fond de la casserole une glace brune, mouillez avec une cuillerée à pot de bouillon ; couvrez la casserole et poussez au four, faites cuire en arrosant souvent ; si le fond se trouvait tout à fait réduit, vous ajouteriez une cuillerée d'eau chaude. Il faut deux heures au moins pour glacer une noix de veau. Cuite, elle doit être d'une belle couleur dorée et avoir juste assez de jus autour pour la saucer. On peut servir autour la garniture que l'on préfère.

227. — Fricandeaux à l'ancienne

Sur une noix ou une sous-noix de veau, taillez en biais 2 ou 3 larges rouelles épaisses de 7 à 8 centimètres, battez-les légèrement avec un couperet et piquez-les de lardons. Mettez au fond d'une casserole de minces bardes de lard, rouelles d'oignons, carottes, un bouquet garni et poivre en grains, assaisonnez les fricandeaux et posez-les dans la casserole. Faites partir sur le feu modéré, laissez suer ces viandes ; lorsque le fond commence à pincer, arrosez d'un verre de vin blanc que vous laissez réduire, mouillez alors avec 2 cuillerées de bouillon, à la moitié de la hauteur des viandes, couvrez et finissez de cuire au four en arrosant souvent. Quand les fricandeaux sont tendres et de belle couleur, changez-les de casserole, dégraissez et passez le jus, faites-le réduire de moitié, et mettez-le avec les fricandeaux que vous poussez au four quelques minutes encore en les arrosant avec leur jus. En peu de temps ils auront acquis une couleur d'un beau glacé. C'est ainsi que vous les servirez avec la garniture préférée.

Si vous les garnissez avec une purée d'oseille, d'épinards ou de chicorée, ayez soin d'incorporer à ces

garnitures le dégraissis du fond qui a servi à leur cuisson.

228 — **Tendrons de veau à la bourgeoise**

Sur la partie cartilagineuse d'une poitrine de veau, coupez 5 à 6 morceaux carrés ayant à peu près 7 à 8 centimètres de côté. Mettez au fond d'une casserole quelques minces bardes de lard, rouelles d'oignons et carottes et un bouquet garni ; posez les tendrons par dessus, faites partir à couvert, laissez suer quelques minutes et mouillez avec une cuillerée de bouillon que vous laissez réduire ; vous devez alors avoir au fond une glace blonde ; laissez ainsi mijoter un quart d'heure en retournant quelques fois les tendrons et toujours à couvert, assaisonnez et mouillez ensuite avec 2 cuillerées à pot de bouillon et autant d'eau. Laissez finir de cuire en les retournant de temps en temps dans leur jus. Quand vous les jugez cuits laissez-les quelques minutes au four à découvert sans négliger de les arroser, ils prendront alors une belle couleur dorée. Servez-les sur le plat avec leur garniture, passez le fond, dégraissez-le et versez dessus.

229. — **Tendrons de veau en fricassée**

Coupez les tendrons comme ci-dessus, faites-les dégorger quelques minutes à l'eau froide et mettez-les dans une casserole couverte d'eau ; garnissez avec un oignon et 2 carottes coupées en 4, un bouquet garni, 2 gousses d'ail, posez sur le feu, faites bouillir et écumez ; ajoutez du sel et poivre en grains. Laissez cuire une demi-heure, sortez les tendrons et laissez bien égoutter. Mettez gros comme un œuf de beurre dans un sautoir, faites bien chauffer et rangez les tendrons dedans avec 2 douzaines de petits oignons blanchis, laissez revenir sans trop colorer, saupoudrez de deux cuillerées de farine, donnez 2 tours de casserole et mouillez avec la cuisson que vous aurez passée et dégraissée ; il faut que la sauce soit bien délayée et

sans grumeaux. Laissez cuire une heure à petit feu et à couvert ; quand ils sont cuits, ajoutez une douzaine de têtes de champignons et une liaison composée de 3 jaunes d'œufs étendus d'un peu de crème et un jus de citron. Ne laissez plus bouillir ; servez au moment venu.

230. — Côtelettes de veau dans leur glace

Rangez vos côtelettes bien parées dans un sautoir au fond duquel vous aurez mis chauffer gros comme un œuf de beurre ; assaisonnez, couvrez la casserole et laissez cuire à feu modéré ; quand elles sont colorées d'un côté tournez-les de l'autre, de sorte qu'elles aient une jolie couleur dorée. Ajoutez une cuillerée à pot de bouillon ou d'eau pour détacher le jus qui est fixé au fond du sautoir. Retournez quelques fois dans ce jus les côtelettes que vous laisserez cuire ainsi tout doucement une dizaine de minutes. Servez avec leur jus dessus.

231. — Côtelettes de veau piquées et glacées

Piquez-les de fin lard et faites cuire exactement comme ci-dessus.

232. — Côtelettes de veau pannées

Parez vos côtelettes comme de coutume, en ayant soin de les tailler un peu minces. Battez un œuf avec 2 cuillerées à bouche d'huile d'olive, sel, poivre et muscade ; trempez les côtelettes dedans, passez-les à la panure ou mie de pain. Mettez dans un sautoir une cuillerée de saindoux, faites chauffer et rangez-y dedans vos côtelettes que vous faites bien colorer des deux côtés.

233. — Escalopes de veau pannées

On les coupe de préférence sur la noix. En tranches minces et bien aplaties avec le couperet, finissez-les comme les côtelettes.

334. — **Grenadins de veau**

Taillez des escalopes comme ci-dessus; bien parées, piquez-les de fins lardons comme les côtelettes de veau glacées et faites-les cuire de même.

235. — **Côtelettes de veau papillote**

Parez le nombre de côtelettes nécessaire, faites-les cuire comme les côtelettes dans leur glace, laissez-les refroidir dans leur fond. Faites ensuite réduire ce fond avec quelques cuillerées de sauce gratin, que ce soit très épais et laissez refroidir.

Coupez sur du papier blanc glacé dit papier cloche, autant de morceaux en forme de cœur que vous avez de côtelettes. Ces cœurs étant pliés en deux doivent parfaitement enfermer la côtelette ; rangez tous ces cœurs les uns à côté des autres, huilez le milieu avec un pinceau ; ayant toutes les pointes tournées vers vous, posez sur chaque côté gauche une mince tranche de jambon, pas plus large que la noix de la côtelette, posez sur chaque tranche une cuillerée de la farce préparée, sur celle-ci la côtelette, le manche tourné vers vous ; mettez sur la noix de la côtelette une autre cuillerée de farce ; appliquez dessus une tranche de jambon pareille à la première, abattez dessus le côté droit du cœur et enfermez la côtelette en plissant ensemble les deux bords du papier d'un bout à l'autre. Finissez-les toutes ainsi, rangez-les sur un plat. Dix minutes avant de servir poussez à four modéré et servez de suite.

236. — **Ragoût de veau bourgeoise**

Procédez comme il est dit pour le ragoût de mouton.

237. — **Blanquette de veau**

Coupez vos morceaux comme de coutume, mettez-les dans une casserole avec de l'eau à couvert, un verre de vin blanc, faites bouillir, écumez, garnissez avec un

oignon piqué de 2 clous de girofle, 2 carottes, un bouquet garni, 2 gousses d'ail, poivre en grains et sel ; laissez cuire à moitié, c'est-à-dire 3/4 d'heure environ. Egouttez ensuite les morceaux, mettez-les dans une casserole où vous aurez fait fondre gros comme un œuf de beurre, faites-les revenir sans qu'ils prennent couleur, saupoudrez de farine, donnez quelques tours sur le feu sans roussir, mouillez avec le bouillon après l'avoir passé et dégraissé. Faites cuire encore une bonne demi-heure à petit feu, puis liez avec 2 ou 3 jaunes d'œufs étendus avec un peu de crême et un jus de citron ; dès lors la sauce ne doit plus bouillir, au moment de servir ajoutez un peu d'ail et persil hachés.

238. — **Ris de veau glacés**

Prenez quelques ris de veau, enlevez la gorge, débarrassez de toutes les parties sanguinolentes, faites les dégorger dans une terrine remplie d'eau froide, durant 5 à 6 heures environ. Mettez-les ensuite dans une grande casserole avec de l'eau froide, posez-les sur le feu, et lorsqu'ils commencent à bouillir, rafraichissez-les. Egouttez, parez, épongez bien, et mettez-les sous presse légère (une planche remplit cet office) ; piquez-les ensuite de fins lardons et faites cuire comme il est dit pour les tendrons de veau à la bourgeoise. On garnit les ris aux épinards, à l'oseille, etc.

239. — **Escalopes de ris de veau glacées**

Faites dégorger les ris comme ci-dessus et blanchissez-les de même. Coupez-les ensuite en escalopes d'un centimètre d'épaisseur. Passez-les à la farine et rangez les dans un sautoir où vous aurez mis chauffer une cuillerée de saindoux ou de beurre. Faites-les cuire en les retournant, assaisonnez et quand elles seront bien dorées, sortez le beurre et mouillez avec une cuillerée à pot de sauce coulis claire ; poussez au four pour les glacer en les arrosant. Servez en passant le jus dessus. On peut les garnir aux champignons, aux truffes, etc.

240. — Escalopes de ris de veau à la minute

Coupez les escalopes comme ci-dessus. Enfarinées, faites les cuire au beurre ; quand elles seront bien dorées de chaque côté, assaisonnez, dressez-les sur un plat ; ajoutez au beurre un jus de citron, une pincée de persil, versez dessus et servez.

241. — Croquettes de ris de veau

Faites cuire les ris de veau comme il est indiqué pour les ris de veau glacés, ou prenez des ris de desserte, coupez-les en très petits dés, coupez également une poignée de champignons, à peu près la moitié du volume des ris, autant de truffes et très peu de jambon.

Mettez dans une casserole gros comme une noix de beurre avec une cuillerée de farine, donnez quelques tours sur le feu sans faire roussir et mouillez avec 2 cuillerées de lait bouillant, de quoi faire une sauce assez épaisse. Assaisonnez de sel, poivre et muscade, faites bouillir une demi-heure, ajoutez les ris, champignons, truffes, jambon et faites cuire encore un quart d'heure en remuant ; ajoutez une liaison de trois jaunes d'œufs et un jus de citron, faites réduire encore 2 ou 3 minutes et débarrasser sur un plat pour faire refroidir.

Quand cette préparation est froide, distribuez-la en petites parcelles de la grosseur d'une noix sur la table enfarinée, roulez-les en forme de bouchons, trempez-les dans de l'œuf battu avec un peu d'huile et de sel, passez-les ensuite dans de la mie de pain et plongez-les dans la friture bien chaude ; 3 minutes suffisent pour les cuire. Dressez sur un plat avec du persil frit autour.

242. – Coquilles de ris de veau

Cuisez les ris comme ci-dessus, coupez-les en petits morceaux minces ; coupez de la même grosseur la moitié de leur volume de truffes et champignons.

Préparez une sauce comme pour les croquettes, mais un peu plus claire ; mélangez comme il est dit pour les coquilles de langouste et finissez de même.

243. — Cromesquis de ris de veau

Préparez un appareil à croquettes comme il est dit précédemment, faites le refroidir pour le rouler en cartouches de 6 centimètres de long sur 2 centimètres environ de diamètre. Enfermez-les dans de la crépine ramollie à l'eau tiède, puis, trempés dans de la pâte à frire, plongez à friture fumante pour les sortir dorés et croustillants.

On peut remplacer la crépine par une mince barde de lard.

244. — Cervelle au beurre noir

Après avoir enlevé l'enveloppe légère qui recouvre la cervelle, mettez-la dégorger dans de l'eau à peine tiède ; quand elle est bien blanche, mettez-la dans une casserole, mouillée à grande eau, avec une rouelle d'oignon, une carotte émincée, thym, laurier, persil, poivre en grains et sel ; faites bouillir, écumez et laissez cuire un quart d'heure ; égouttez ensuite. Coupez la cervelle en 2 ou 4 parties égales, passez les morceaux à la farine et rangez-les dans une poêle où vous aurez mis chauffer gros comme un œuf de beurre ; faites-la cuire des deux côtés, qu'elle prenne une belle couleur dorée, puis dressez-la sur un plat après l'avoir assaisonnée ; ajoutez encore autant de beurre dans la poêle, tenez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il soit brun ; versez alors dedans une cuillerée de vinaigre, arrosez-en la cervelle et vous servirez.

245. — Cervelle à la poulette

Cuisez la cervelle comme ci-dessus, égoutez-la, puis mettez-la mijoter, entière ou coupée, dans une sauce poulette préparée comme pour les pieds de mouton.

246. — Cervelle en papillote

Cuisez la cervelle comme nous avons indiqué plus haut, coupez-la en 4 tranches épaisses d'un doigt et

procédez exactement comme il est dit pour les côtelettes de veau.

247. — Cervelle en beignets

Cuisez la cervelle comme à l'ordinaire, coupez-la ensuite en morceaux de la grosseur d'une noix, mettez-les dans une terrine avec un jus de citron, une cuillerée d'huile, sel, poivre, muscade et persil haché. Laissez mariner une heure, puis trempez chaque morceau dans la pâte à frire et plongez-les à friture fumante. Frits de belle couleur, égouttez et dressez sur le plat avec du persil frit autour. On sert ordinairement une sauce tomates en même temps.

248. — Cuisson de la tête de veau

Après l'avoir désossée, blanchie, flambée et bien nettoyée, mettez 3 litres d'eau dans une casserole avec une bonne cuillerée de farine délayée ; faites bouillir, ajoutez un oignon piqué de 2 clous de girofle, 2 carottes, un bouquet garni, poivre en grains et le jus de 2 citrons. Mettez la tête de veau dedans, entière ou coupée en morceaux, salez en conséquence et laissez cuire. On la sert avec une sauce ravigote, tomates, etc.

Les pieds de veau se cuisent de même après les avoir désossés.

249. — Foie de veau aux câpres

Coupez le foie en tranches d'un centimètre d'épaisseur, passez vos tranches dans la farine et rangez-les dans une poêle, après y avoir mis fondre gros comme un œuf de beurre ; faites cuire de belle couleur et dressez en couronne sur un plat ; jetez une cuillerée ou deux de câpres dedans et versez le tout sur le foie.

250. — Foie de veau sauce piquante

Cuire le foie comme ci-dessus, le dresser sur le plat et verser dessus une sauce piquante.

251. — **Foie de veau braisé**

Choisissez un beau foie bien gras, enlevez la peau et toutes les parties nerveuses, lardez-le comme nous avons indiqué pour le bœuf braisé et cuisez-le de même.

On le sert avec une sauce piquante, sauce madère ou sauce tomates.

252. — **Pain de foie de veau**

Prenez un beau foie de veau, coupez-le en gros morceaux carrés. Mettez dans une poêle 100 grammes de beurre avec 200 grammes de lard maigre coupé en petits morceaux, faites revenir, ajoutez le foie, posez sur feu vif afin qu'il soit saisi superficiellement, mais pas cuit ; ajoutez 2 ou trois échalottes finement hachées, donnez 2 tours, assaisonnez de sel, poivre et 4 épices. Retirez de côté et sortez le foie dans un mortier avec une écumoire, pilez-le finement, ajoutez le fond de la poêle dans lequel vous aurez fait réduire un verre de madère, puis 7 à 8 œufs et 2 ou 3 cuillerées de sauce coulis. Mélangez bien et passez au tamis fin. Mettez ensuite cette farce dans un moule à timbale beurré, posez celui-ci dans une casserole avec de l'eau bouillante à moitié de sa hauteur ; laissez ainsi à casserole couverte durant 45 minutes dans un four chauffé modérément ; il doit cuire sans que l'eau de la casserole bouille. Au moment de servir, démoulez sur un plat et versez dessus ou autour une sauce madère.

253. — **Foie de veau moissonneuse**

Le foie coupé en petits morceaux ou émincé, faites-le revenir vivement au saindoux ou au beurre ; assaisonnez et sortez-le sur une assiette.

Faites revenir dans la même poêle quelques oignons finement émincés ; bien cuits et dorés, saupoudrez-les de quelques cuillerées de farine que vous faites légèrement roussir ; ajoutez quelques cuillerées de purée de tomates ; mouillez avec un verre de vin rouge, un filet de vinaigre et la quantité d'eau ou bouillon nécessaire pour

obtenir par l'ébullition une sauce très épaisse ; ajoutez le foie, un bouquet garni, une gousse d'ail ; assaisonnez de haut goût et laissez mijoter doucement 5 à 6 minutes. Sortez ensuite le bouquet garni et servez.

254. — **Fressure de veau en blanquette**

Coupée en morceaux de la grosseur d'une noix, faites revenir doucement dans une casserole avec du beurre ou du saindoux. Evitez qu'elle prenne couleur ; ajoutez un oignon haché finement ; donnez encore quelques tours sur le feu et jetez dedans 2 cuillerées de farine ; mélangez et mouillez avec un verre de vin blanc et le restant d'eau bouillante.

Ajoutez un bouquet garni ; assaisonnez de sel, poivre et muscade et laissez cuire tout doucement jusqu'à ce que les morceaux soient tendres.

Au moment de servir, sortez le bouquet et liez la sauce avec 2 ou 3 jaunes d'œufs mélangés avec le jus d'un citron, en ajoutant en même temps ail et persil hachés.

255. — **Fraise de veau vinaigrette**

Soigneusement nettoyée et blanchie, mettez-la dans une casserole, largement couverte d'eau et garnie avec un oignon piqué de 3 clous de girofle, un fort bouquet garni, 2 ou 3 carottes et une poignée de sel. Laissez cuire et servez-la ensuite dans une soupière couverte, avec quelques cuillerées à pot de son bouillon de cuisson.

Elle doit arriver toute bouillante sur la table.

Servez en même temps en saucière une vinaigrette ainsi composée : Quelques cuillerées de vinaigre, autant d'huile, sel, poivre, échalottes, persil et cerfeuil hachés.

256. — **Pieds de veau poulette**

Faites cuire les pieds comme il est indiqué pour la tête de veau. Ils auront été au préalable coupés en deux et désossés. Terminez en tous points comme il est dit pour les pieds de mouton poulette.

257. — **Pieds de veau frits ou en beignets**

Désossés et cuits comme la tête de veau, égouttez-les pour les couper en morceaux carrés ; mettez ces morceaux dans une terrine et assaisonnez-les de sel, poivre, muscade, fines herbes, un filet d'huile et jus de citron. Laissez mariner quelques minutes.

Au moment de servir, sortez-les de la marinade pour les tremper un à un dans une *pâte à frire* et plongez-les ensuite dans la friture bien chaude pour les sortir quelques minutes après dorés et croustillants.

On sert une sauce tomate à part.

CHAPITRE IX

DE L'AGNEAU

258. — Gigot à la ménagère

Désossez et ficelez votre gigot, mettez-le dans une lèche-frite avec un peu de lard râpé au-dessus. Faites-le cuire ainsi aux trois quarts dans le four, assaisonnez et ajoutez 2 douzaines de petits oignons et autant de petites pommes de terre nouvelles. Laissez finir de cuire tout ensemble en arrosant de temps en temps avec le fond. Servez le gigot entouré de sa garniture avec un peu de persil et une gousse d'ail hachés par dessus.

259. — Ballotine d'agneau

Désosssez une épaule en laissant adhérer l'os du manche ; hachez 200 grammes de veau avec 100 grammes de lard maigre, pilez-le ensuite au mortier avec un morceau de mie de pain, de la grosseur d'un œuf, trempé dans un peu de lait ; assaisonnez de sel, poivre et muscade, un peu d'ail haché avec une pincée de persil, un œuf entier, mélangez bien et farcissez-en l'épaule préparée ; cousez-la pour bien enfermer la farce et faites-la cuire comme nous avons indiqué pour les tendrons de veau.

260. — Blanquette d'agneau

Suivez en tous points le procédé indiqué pour la blanquette de veau.

261. — Sauté d'agneau à la printanière

Coupez une poitrine, épaule ou collet en morceaux d'à peu près 50 grammes chacun. Mettez 100 grammes de beurre dans un sautoir, quand il est bien chaud ajoutez la viande que vous laissez revenir avec un oignon coupé en dés ; assaisonnez, ajoutez 2 cuillerées de purée de tomates, laissez tomber à glace, saupoudrez d'une bonne cuillerée de farine, et mouillez avec jus ou bouillon juste à couvert ; ajoutez un verre de vin blanc, un bouquet garni, 2 gousses d'ail, laissez bouillir et dépouiller. Une demi-heure après sortez les morceaux dans une autre casserole, passez la sauce dessus à travers une passoire, joignez-y 2 douzaines de petites carottes et autant de navets tournés et blanchis. Laissez finir de cuire, et, dix minutes avant de servir, ajoutez une poignée de petits pois et autant de haricots verts cuits à l'eau salée et bien verts.

262. — Côtelettes d'agneau à la Villeroy

Parez une douzaine de côtelettes d'agneau ; faites-les cuire au beurre dans un sautoir, qu'elles soient saisies et pas trop cuites. Laissez refroidir sous presse légère. Vous aurez préparé avec de la desserte de volaille un appareil à croquettes, en suivant le procédé indiqué pour les croquettes de ris de veau ; appliquez-en un morceau de la grosseur d'une noix sur chaque côtelette, en lui donnant une jolie forme. Passez-les à l'œuf battu comme les croquettes et pannez-les de même. Faites-les cuire au four sur un plat à gratin et arrosez avec du beurre fondu.

263. — Cotelettes d'agneau à la Provençale

Faites cuire les côtelettes d'agneau comme ci-dessus, mettez-les sous presse. D'autre part, émincez 3 oignons,

faites-les blanchir et égouttez-les ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre et 2 ou 3 cuillerées à bouche de bouillon, assaisonnez et laissez cuire lentement et à couvert. Mettez dans une autre casserole gros comme une noix de beurre avec une cuillerée de farine, faites revenir sans roussir, mouillez avec un demi-verre de lait bouillant ; ajoutez les oignons que vous aurez passés étant cuits. Faites cuire un moment sur le fourneau sans le quitter, puis vous ajouterez trois jaunes d'œufs, une pointe d'ail râpée avec le bout du couteau ; mettez de côté, travaillez jusqu'à ce que ce soit à moitié refroidi et farcissez-en vos côtelettes d'un côté seulement en leur donnant une jolie forme ; trempez le côté farci dans l'œuf battu, saupoudrez de panure et faites gratiner au four.

Servez un petit jus lié autour.

264. — **Fressure d'agneau à la bonne femme**

Coupez en petits morceaux le poumon, le foie et les ris d'agneau. Mettez dans une casserole une cuillerée de saindoux, faites bien chauffer et mettez la fressure à revenir dedans avec un oignon haché. Ne laissez pas roussir, saupoudrez d'une cuillerée de farine, mouillez avec quelques cuillerées de bouillon, un verre de vin blanc, ajoutez l'assaisonnement nécessaire, un bouquet garni et laissez cuire 10 minutes seulement ; passé ce temps elle durcirait. Il faudrait alors la laisser cuire trop longtemps encore pour l'avoir tendre. Ajoutez ail et persil haché, une liaison de 2 jaunes d'œufs et un jus de citron.

265. — **Epigrammes d'agneau**

Prenez 2 ou 3 poitrines d'agneau ; déposez-les dans une casserole au fond de laquelle vous aurez mis bardes de lard, carottes et oignons en rouelles et un bouquet garni. Faites braiser à couvert en les retournant de temps en temps. Lorsque les légumes commencent à

pincer, mouillez avec un verre de vin blanc et quelques cuillerées de bouillon, de façon que les poitrines baignent bien.

Etant cuites, retirez-les de leur fond pour en extraire les os saillants, et mettez-les sous presse, c'est-à-dire sur un large plat avec un autre dessus, chargé d'un poids quelconque.

Avec le fond passé et dégraissé, mouillez un roux non coloré que vous aurait fait dans une casserole, avec gros comme un œuf de beurre et 2 cuillerées à bouche de farine ; faites bouillir ; vous obtenez ainsi une sauce épaisse qui, après quelques minutes d'ébullition doit être liée avec 3 jaunes d'œufs additionnés d'un jus de citron. Retirez cette sauce de côté, et trempez-y dedans les morceaux de poitrine que vous aurez taillés en triangles ayant la base arrondie, c'est-à-dire en forme de demi-cœur. Rangez-les à mesure sur un marbre pour laisser raffermir la sauce. Trempez ensuite à l'œuf battu ; roulez-les dans la panure fine, et faites saisir à grande friture. Celle-ci doit être fumante, et les épigrammes ne séjourner dedans qu'une minute à peine.

On les sert, soit avec des petits pois, des pointes d'asperges, ou tout autre garniture de légumes.

266. — **Autres épigrammes**

Les poitrines cuites, refroidies et divisées en demi-cœurs comme ci-dessus, recouvrez-les d'un côté seulement avec une cuillerée d'appareil à croquettes de volaille ou de ris de veau, comme il est dit pour les côtelettes à la Villeroy, et terminez en tous points comme ces dernières.

CHAPITRE X

DU PORC

267. — Filet de porc aux navets

Désossez et ficelez un filet de porc pas trop gras, mettez-le dans une casserole avec quelques cuillerées d'eau, assaisonnez et faites cuire au four.

D'autre part, faites revenir à la poêle 2 ou 3 douzaines de navets avec la graisse provenant du filet, saupoudrez-les de sucre pour leur donner une belle couleur et leur faire perdre un peu de leur âcreté ; assaisonnez de sel et poivre. Enlevez la graisse du filet lorsqu'il est aux 3/4 cuit, mettez les navets tout autour et mouillez avec 2 cuillerées de bouillon et autant de coulis ; laissez finir de cuire en retournant de temps en temps le morceau de viande.

268. — Filet de porc mariné

Ficelez-le comme ci-dessus, mettez-le dans une terrine, avec une demi-bouteille de vin blanc, un verre de vinaigre, un oignon et 2 carottes émincés, thym, laurier, poivre en grain et 2 gousses d'ail. Préparez-le ainsi le soir pour le faire cuire le lendemain. Au moment de le cuire, égouttez-le, mettez-le dans une

casserole, assaisonnez, mettez les légumes de la marinade autour et faites partir au four, en le retournant de temps en temps. Lorsque les légumes commencent à pincer, mouillez avec la marinade, laissez continuer de cuire en l'arrosant de temps en temps ; lorsque la marinade est presque à sec, ajoutez 2 cuillerées de sauce coulis et laissez finir de cuire tout doucement. Au moment de servir sortez-le, déficelez et dressez sur le plat. Passez le fond, dégraissez et versez dessus.

269. — Côtelettes de porc en crépine

Mettez vos côtelettes toutes parées sur une assiette, arrosez de quelques gouttes d'huile, ajoutez 2 branches de persil, sel et poivre et laissez mariner un quart d'heure, puis faites cuire sur le gril et laissez refroidir.
Hachez un morceau de foie, un peu de lard frais, une gousse d'ail et persil, assaisonnez de haut goût, mettez un peu de ce hachis sur chaque côtelette ; enveloppez-les dans un morceau de crépine, trempez-les à l'œuf battu, puis dans la panure et faites griller.

270. — Foie de porc sauté au beurre

Coupez des tranches pas trop épaisses, assaisonnez, roulez-les dans la farine et rangez dans une poêle où vous aurez mis fondre gros comme un œuf de beurre ; faites-les cuire de belle couleur en les retournant ; assaisonnez, puis dressez-les en couronne sur un plat. Exprimez le jus d'un citron dans la poêle et versez le tout sur le foie.

271. — Crépinettes de foie à la villageoise, ou gayettes

Prenez 500 gr. de foie de porc et le même poids de graisse. Cette graisse doit être prise de préférence autour des intestins du porc ; on peut la remplacer par du lard frais, mais ce n'est pas aussi délicat.

Coupez graisse et foie en lardons de 7 à 8 centimètres de long et de l'épaisseur d'un centimètre ; mettez-les séparément dans 2 assiettes, assaisonnez de sel, poivre, épices, ajoutez 3 ou 4 gousses d'ail hachées, mélangez bien les lardons dans cet assaisonnement.

Étendez sur table de la crépine de porc trempée à l'eau à peine tiède et coupée en morceaux carrés de 15 centimètres de côté, rangez sur chacun, d'abord un lit de graisse, ensuite un lit de foie ; mettez ainsi 5 à 6 lits en terminant par la graisse ; repliez la crépine et enveloppez en ficelant avec du fil ; posez-les dans un plat à gratin, faites cuire au four environ une demi-heure. On sert ces crépinettes généralement froides.

272. — **Pieds de porc en crépinettes à la Périgueux**

Mettez dans une casserole le nombre de pieds de porc nécessaire après les avoir fendus en deux, mouillez largement avec de l'eau pour qu'ils baignent bien ; garnissez avec 2 oignons coupés en quatre, 2 ou 3 carottes, un brin de thym, 2 feuilles de laurier, persil, céleri, 2 gousses d'ail et clous de girofle ; assaisonnez et laissez cuire 4 à 5 heures à couvert. Sortez-les ensuite, débarrassez-les de tous les os, étendez-les les uns à côté des autres, sur un plat ou plaque de marbre, mettez dessus une planche bien propre, sur celle-ci un poids quelconque pour faire office de presse et laissez refroidir.

Détaillez-les ensuite en morceaux carrés ou rectangulaires de grosseur convenable, environ 5 à 6 centimètres de côté. Mettez sur chaque morceau une cuillerée de chair à saucisse bien fine, à laquelle vous aurez mélangé quelques truffes hachées ; enveloppez de crépine, trempez à l'œuf battu, roulez dans la panure et faites griller. Servez en même temps une sauce Périgueux.

273. — **Saucisses aux champignons**

Prenez une douzaine de saucisses que vous piquez avec une épingle, déposez-les dans un poêlon et avec

quelques cuillerées à bouche de saindoux et faites-les revenir sur le feu, mais pas trop vivement, car elles se crèveraient ; retournez-les de temps en temps, et, lorsqu'elles sont de belle couleur dorée, sortez-les sur une assiette ; mettez à leur place un oignon haché que vous laissez roussir, ajoutez une bonne cuillerée de farine, donnez quelques tours sur le feu, mouillez avec un demi-litre de bouillon ou à défaut avec de l'eau, pour obtenir une sauce un peu épaisse ; ajoutez une cuillerée de purée de tomates, une gousse d'ail écrasée, une feuille de laurier et les saucisses, et laissez cuire à petit feu.

D'autre part, triez environ 1/2 kilo de champignons de pins, coupez-les en morceaux, faites-les sauter à la poêle avec une cuillerée de saindoux, assaisonnez et ajoutez-les aux saucisses ; laissez cuire encore une dizaine de minutes et servez.

274. — **Saucisses aux câpres**

Faites cuire les saucisses au poêlon, exactement comme ci-dessus, en remplaçant les champignons par quelques cuillerées de câpres.

275. — **Saucisses au riz sauce au vin blanc**

Les saucisses piquées avec quelques coups d'épingle, passez-les 2 minutes à l'eau tiède (cela à pour effet de les empêcher de crever) ; rangez-les ensuite dans un sautoir ou poêlon au fond duquel vous aurez mis fondre gros comme un œuf de beurre ou de saindoux. Laissez-les revenir tout doucement en les retournant ; égouttez la graisse qu'elles ont rendue dans une casserole où vous mettrez revenir un oignon haché fin et 250 grammes de riz ; mouillez ensuite ce riz avec 1/2 litre de jus de bouillon ; assaisonnez et garnissez d'un bouquet où le céleri domine; couvrez et laissez cuire.

Ajoutez aux saucisses, pour déglacer leur fond, un verre de vin blanc ; laissez mijoter doucement.

Pendant que saucisses et riz s'achèvent de cuire,

mettez dans une petite casserole gros comme un œuf de beurre avec une cuillerée à bouche de farine ; tournez un instant sur le feu et mouillez avec du bouillon pour obtenir une sauce claire. Faites-la réduire un instant, et versez-la dans les saucisses. Dressez ensuite le riz en dôme sur un plat, les saucisses rangées dessus, et arrosez le tout avec la sauce.

276. — **Saucisses aux choux**

Détachez les feuilles d'un beau chou frisé ; supprimez les côtes ; faites les blanchir à grande eau et égouttez ensuite.

Mettez dans le fond d'une casserole ou braisière quelques minces bardes de lard, rouelles de carottes et oignons et une cuillerée de saindoux ; faites revenir jusqu'à ce que les légumes commencent à prendre couleur ; ajoutez alors les choux, assaisonnez de sel, poivre et muscade ; mouillez avec du jus ou bouillon et à moitié de leur hauteur ; laissez cuire à couvert et tout doucement.

D'autre part faites revenir dans un poêlon, avec un peu de beurre ou saindoux, le nombre de saucisses nécessaire ; rangez-les ensuite dans les choux et versez dessus leur graisse de cuisson.

Laissez mijoter le tout ensemble un quart d'heure environ et servez.

277. — **Saucisses aux haricots**

Les haricots trempés dès la veille au soir, mettez-les à cuire à grande eau avec sel, un oignon piqué de deux clous de girofle.

Ils auront, au préalable, été blanchis en les mettant à l'eau froide et remouillés à l'eau bouillante.

Il arrive souvent qu'une partie des haricots ou quelques-uns du moins, surnagent encore longtemps après l'ébullition ; ce sont des haricots qui ont été mélangés, qui sont d'une espèce différente, ou qui n'ont pas bien trempé ; on jette alors dedans un ou 2 verres d'eau froide, ce qui a pour effet de les faire précipiter au fond ;

sans cette précaution ils resteraient durs lorsque les autres seraient bien cuits.

D'autre part, faites revenir dans une casserole avec du saindoux ou du beurre, le nombre de saucisses nécessaire ; sortez-les ensuite sur une assiette et dans la graisse qui a servi à leur cuisson ; faites roussir un oignon haché ; ajoutez les haricots qui doivent être cuits ; assaisonnez, rangez les saucisses au milieu et après avoir arrosé le tout avec quelques cuillerées de jus ou bouillon, ou à défaut de ceux-ci avec du bouillon des haricots, laissez mijoter doucement une dizaine de minutes avant de servir.

278. — **Fromage de cochon**

Prenez une tête de cochon toute désossée et bien grattée, mettez-la dans une terrine après l'avoir bien roulée dans le sel fin, ajoutez à la tête la langue et un kilo environ de chair de porc provenant de parties nerveuses et roulées aussi dans le sel ; mélangez à tout cela quelques couennes fraîches, 2 feuilles de laurier, un brin de thym, poivre en grains et quatre épices ; tenez ainsi 4 à 5 jours au frais. Ce laps de temps écoulé, mettez-la dans une marmite avec de l'eau juste à couvert, ajoutez un oignon piqué de clous de girofle, un fort bouquet garni et laissez cuire. Lorsque les parties les plus fermes sont suffisamment cuites, égouttez le tout sur une plaque, étendez une serviette mouillée sur la table, étalez-y au milieu la peau de la tête et les couennes, coupez le restant des chairs en gros morceaux, assaisonnez de haut goût et relevé en poivre ; rangez ces chairs au milieu, repliez la serviette, que vous nouez avec une ficelle, mettez un poids dessus pour faire office de presse et laissez refroidir.

Cette méthode est bonne, simple et tout à fait à la ménagère.

279. — **Procédé pour saler le porc**

Prenez une livre de sel fin et 30 grammes de salpêtre que vous mélangerez. Frottez-en fortement, en l'appli-

quant avec la paume de la main, sur le morceau de viande que vous voulez mettre en salaison ; disposez ensuite ces viandes ainsi préparées dans un grand baril avec une bonne couche de sel sur chaque morceau ; laissez-les en lieu frais pendant une vingtaine de jours, en les retournant 2 ou 3 fois durant ce temps ; après quoi vous les pendrez dans une pièce aérée et fraîche.

Pour les fumer il suffit de les pendre dans une haute cheminée et d'y faire brûler par dessous — et à une distance convenable pour ne pas altérer les viandes, — des bois aromatiques, tels que thym, romarin, génévrier, etc.

280. — **Salaison par la saumure liquide**

Faites bouillir 10 litres d'eau avec 3 kil. de sel, 750 grammes de cassonnade et 75 grammes de salpêtre ; écumez et débarrassez dans un pot en grès ou un petit tonneau ; laissez refroidir.

Frottez d'abord votre viande comme à l'article précédent et mettez-la dans cette saumure. On peut ajouter des aromates tels que thym, romarin, baies de genièvre, etc. Une poitrine doit séjourner environ 4 à 5 jours dans cette saumure ; un jambon 3 semaines ; une langue de bœuf environ 10 jours et tout autre morceau proportionnellement à sa grosseur.

On peut appliquer ces deux procédés de la salaison aussi bien à la viande de bœuf qu'à celle de porc.

281. — **Langue de bœuf salée.**

La langue doit être d'abord bien battue avec un morceau de bois quelconque et piquée avec une fourchette sur toute sa surface. Cette précaution a pour effet de faciliter la pénétration de la saumure et de hâter en quelque sorte la salaison.

Mettez sur la table une forte poignée de sel fin mélangé de quelques pincées de salpêtre. Frottez la langue sur ce sel, tant et si bien qu'elle l'absorbe à peu de chose près. Mettez-la ensuite dans une terrine sur une couche de sel

fin ; recouvrez-la également et laissez ainsi au frais durant 10 à 12 jours en la retournant tous les deux jours.

Elle est alors suffisamment salée. La saumure qu'elle aura rendue peut être conservée pour la salaison d'autres langues

On peut également, après avoir battu la langue et frottée dans le sel et salpètre, la plonger dans une saumure liquide (voir ces mots) en l'y laissant séjourner une dizaine de jours. Il est même préférable d'en user ainsi lorsqu'on en a une certaine quantité à saler.

282. — **Bœuf salé.**

On choisit de préférence pour cet usage le morceau de la noix, dit *tranche grasse*. Ce morceau étant recouvert d'une certaine couche de graisse est toujours moins sec une fois cuit. On doit le couper autant que possible assez épais et d'une certaine longueur, de façon à en obtenir de jolies tranches.

Opérez comme il est indiqué pour la langue.

283. — **Hure de sanglier.**

La tête de sanglier doit être soigneusement échaudée et raclée ensuite comme on fait pour celle de porc. Désossez-la en évitant de percer la peau, et frottez-la fortement avec un mélange de sel fin, poivre et épices.

Coupez en filets ou gros lardons, la langue, du jambon, du lard et une partie des chairs maigres de la tête ; déposez tout cela dans une terrine, et assaisonnez de haut goût.

Etalez la tête sur la table ; mettez toute cette garniture au milieu ; roulez-la et déposez-la dans une terrine où elle doit se trouver bien serrée ; arrosez-la d'un verre de madère et autant de bon cognac ou bonne eau-de-vie. Ajoutez : rouelles d'oignons et carottes, thym, laurier et persil, mettez-un poids dessus et laissez dans cet état 24 heures en lieu frais.

Déballez ensuite le tout ; et la tête bien étendue sur un linge mouillé, arrangez soigneusement la garniture

tout au milieu. Cousez la tête en lui donnant sa forme naturelle ou à peu près ; roulez-la dans le linge en serrant fortement avec des bandelettes d'étoffe ; déposez-la dans une braisière ou marmite dans le fond de laquelle vous aurez mis des couennes de lard, rouelles d'oignons et carottes, thym et laurier. Mettez tout autour des os concassés ; couvrez la braisière ; posez sur le feu et laissez suer une dizaine de minutes. Mouillez ensuite avec une bouteille de vin blanc et assez d'eau pour qu'elle baigne complètement. Faites bouillir en écumant, et laissez cuire environ 7 à 8 heures tout doucement.

Retirez la braisière du feu lorsque la hure est cuite pour laisser refroidir celle-ci aux trois quarts dans sa cuisson ; égouttez-la alors pour la déballer du linge qui l'enveloppe et la resserrer de nouveau fortement.

Etant bien refroidie, déballez-la pour la parer convenablement.

Elle est, dès lors, prête à servir.

284. — **Marinade pour le gibier**

Mettez dans une casserole un litre de bon vinaigre, une bouteille de vin blanc et 3 litres d'eau ; ajoutez une poignée de sel, autant de poivre en grain, thym, laurier, persil, oignons et carottes émincés. Faites cuire un quart d'heure, puis passez dans un pot en grès.

285. — **Du sanglier**

Le sanglier ou cochon sauvage est de plus facile digestion que le porc, mais il ne plaît pas à tout le monde. On l'accommode de la même façon que le porc après l'avoir fait mariner, ainsi que tout autre gros gibier ; ce n'est qu'à cette condition qu'il peut paraître sur la table.

DU CHEVREUIL

286. — Cuissot de chevreuil rôti

Après l'avoir laissé séjourner 2 jours dans la marinade, sortez-le, épongez et parez-le soigneusement en supprimant toute les parties nerveuses. Piquez-le de fins lardons, embrochez-le pour le cuire selon la règle appliquée à tous les gros rôtis. On peut le cuire aussi au four, comme il est expliqué pour le filet de bœuf. On le sert généralement avec une sauce poivrade.

287. — Côtelettes de chevreuil à la forestière

Parez une douzaine de côtelettes sur un carré ayant séjourné vingt-quatre heures en marinade, faites-les sauter vivement dans du lard rapé, assaisonnez-les, et quand elles seront cuites dressez-les en couronne sur le plat. Mettez dans le fond où elles auront cuit 2 ou 3 échalottes hachées, donnez 2 tours sur le feu sans laisser roussir ; mouillez avec un demi-verre de vin blanc que vous laissez réduire, puis avec 2 cuillerées de sauce coulis. Entre temps, faites sauter à l'huile fine 2 douzaines de morilles, assaisonnez de sel et poivre, garnissez le milieu des côtelettes et versez sur celles-ci la sauce que vous aurez dégraissée.

288. — Civet de chevreuil

Coupé en morceaux et mariné comme il est dit pour le civet de lièvre, le terminer en tous points comme celui-ci.

289. — Filet d'isard aux mousserons

L'isard est le chamois des Pyrénées. Prenez la moitié d'un rable coupé dans le sens de la longueur, désossez-le et laissez-le 2 jours au frais dans une marinade cuite.
Etant ensuite égoutté et épongé, mettez le tout ficelé

dans une casserole où vous aurez fait fondre environ 50 grammes de beurre ; laissez-le bien revenir de tous côtés, assaisonnez de sel et poivre, couvrez la casserole et laissez cuire à petit feu ; prenez garde que le beurre ne brûle.

Préparez, d'autre part, une douzaine de beaux mousserons, coupez-les en deux, faites-les sauter vivement au beurre dans une poêle et joignez-les au filet ; laisser mijoter ensemble 5 à 6 minutes ; ajoutez juste une cuillerée de bouillon pour déglacer le fond, assaisonnez, dressez ensuite le filet au milieu d'un plat entouré de mousserons, exprimez le jus d'un citron par dessus et envoyez.

290. — **Daim, Cerf, Chamois**

Ces différents genres de gibier, bien que très inférieurs au chevreuil, peuvent s'accommoder de la même façon.

CHAPITRE XI

LIÈVRE ET LAPIN

291. — Civet de lièvre

Ecorchez soigneusement et videz de même un lièvre pas trop vieux, conservez-en le sang et le foie, sortez le fiel de celui-ci. Mettez-le, coupé en morceaux, dans une terrine avec un oignon et une carotte coupés en 4, une branche de thym, une feuille de laurier, serpolet et sarriette ; assaisonnez de sel et poivre, arrosez d'une demi-bouteille de vin rouge, ajoutez 2 ou 3 gousses d'ail. Marinez-le ainsi le soir pour le cuire le lendemain.

Sortez les morceaux en les égouttant. Mettez dans une casserole 150 grammes de lard haché, faites fondre, sortez la grappe avec une écumoire. Mettez le lièvre dedans avec un oignon coupé en dés ; faites revenir, assaisonnez de haut goût, mouillez avec la marinade que vous laissez réduire, ajoutez 2 cuillerées de farine et mélangez bien ; mouillez ensuite avec de l'eau ou mieux encore avec du bouillon ; vous ficellerez ensemble les aromates qui ont servi à la marinade. Laissez cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre ; sortez alors les morceaux les uns après les autres, déposez-les dans une casserole et passez la sauce par dessus ; 5 minutes avant de servir, ajoutez le foie que vous aurez coupé en 4 et sauté à la

poêle dans un peu de saindoux et le sang que vous aurez mis de côté et mélangé avec un filet de vinaigre ; ajoutez cette liaison quand la sauce est bouillante dès lors il ne doit plus cuire.

Vous pouvez servir le civet ainsi, ou y ajoutez, au dernier moment, une garniture composée de champignons, oignons glacés et petit salé coupé en dés, et sauté à la poêle.

Une fois dressé, entourez-le de croûtons de forme de demi-cœur et frits à l'huile.

292. — **Râble de lièvre roti**

Enlevez bien les nerfs à un beau râble bien épais et provenant, bien entendu, d'un jeune lièvre ; piquez-le ensuite de fins lardons, marinez-le comme tout autre gibier et faites-le cuire ou à la broche ou au four. On sert ordinairement une sauce poivrade avec.

On fait cette sauce dans le fond où a cuit le râble. avec toutes les parures que l'on aura mis autour.

LAPIN DE GARENNE

293. — **Lapereau sauté en gibelote**

Votre lapin écorché et bien nettoyé, dépecez-le en une douzaine de morceaux. Mettez chauffer une cuillerée de saindoux dans une casserole, puis vous mettrez le lapin dedans avec un oignon coupé en dés ; faites bien revenir, saupoudrez ensuite d'une bonne cuillerée de farine, puis mouillez avec une demi-bouteille de vin blanc et un litre de jus ou bouillon ; assaisonnez, ajoutez un bouquet garni et laissez cuire doucement. Quand il sera cuit aux 3/4, sortez les morceaux dans une autre casserole et passez la sauce dessus ; ajoutez une douzaine de petits oignons glacés et autant de têtes de champignons. Dégraissez avant de servir et dressez sur un plat entouré de croûtons frits à l'huile.

On ajoute quelquefois à la garniture quelques petites pommes de terre tournées et blanchies.

294. — **Lapereau à la minute**

Détaillez votre lapereau comme le précédent, mettez-le dans une casserole où vous aurez fait chauffer gros comme un œuf de beurre. Le lapereau doit être jeune et cuire en 15 minutes au plus ; il faut le faire sauter lestement. Quand il est de belle couleur, assaisonnez, ajoutez une échalote hachée, donnez 2 tours, exprimez dessus le jus d'un citron, déglacez le fond de la casserole avec une cuillerée de bouillon et dressez avec une pincée de persil dessus.

295. — **Lapereau à la chasseur**

Comme ci-dessus en ajoutant après les échalotes une cuillerée de sauce tomates, autant de coulis et une poignée de champignons émincés ; assaisonnement un peu relevé.

296. — **Pâté de lièvre**

Prenez 250 grammes de chair de porc, pilez-la avec la même quantité de lard et la chair des épaules du lièvre bien dépouillée de ses nerfs ; assaisonnez et passez au tamis. D'autre part, divisez en filets les chairs des reins et des cuisses après les avoir parées ; mettez-les dans une terrine avec quelques filets de lard et un peu de jambon coupé de même, 5 à 6 truffes pelées et coupées en 4 ; assaisonnez de sel, poivre et quatre épices, arrosez d'un petit verre de cognac et le double de madère ; mélangez bien et laissez mariner quelques heures.

Mettez dans une poêle 100 gr. de beurre, faites revenir dedans 150 gr de jambon et le foie du lièvre. Ajoutez une échalote hachée, arrosez d'un verre de madère et faites réduire à moitié ; pilez ensuite au mortier, passez au tamis et mélangez à la farce.

Avec de la pâte préparée une ou 2 heures avant, et

d'après le procédé indiqué à l'article y relatif, foncez un moule que vous aurez graissé, appliquez bien cette pâte intérieurement contre les parois pour qu'elle prenne la forme du moule ; mettez tout autour et au fond une couche d'un centimètre de farce, rangez dedans un lit de filets de lièvre, lard, truffes et jambon, recouvrez de farce, faites encore un lit pareil au premier et terminez le pâté par une couche de farce. Recouvrez avec une abaisse de pâte, soudez celle-ci avec celle du moule après en avoir mouillé les bords. Coupez l'excédent de la pâte bien régulièrement et pincez les bords avec un pince-pâte. Dorez avec un œuf battu ; faites une ouverture de 2 centimètres de diamètre au milieu du pâté, introduisez dans cette ouverture une petite carte roulée en guise de cheminée. C'est par là que doivent s'échapper durant la cuisson, la vapeur et la graisse qui, sans cette précaution, feraient crever la pâte. Il faut 2 heures pour cuire un pâté moyen. Cuit et refroidi, coulez dedans une gelée d'aspic.

297. — **Terrine de lièvre**

Préparez-la exactement comme ci-dessus, avec la seule différence qu'au lieu de la cuire dans un moule, dans la pâte, vous prenez une terrine destinée à cet usage ; ces terrines sont de forme ovale et en terre allant au feu. Appliquez au fond et contre les parois quelques bardes de lard bien minces, garnissez comme pour le pâté, recouvrez d'une barde de lard, posez le couvercle dessus et mettez-la dans une plaque avec un peu d'eau dedans ; laissez cuire 2 heures au moins à four chaud.

On peut appliquer ce procédé à toutes sortes de gibier. — Il en est de même pour les pâtés.

CHAPITRE XII

DE LA VOLAILLE

298. — **Poule au riz au safran**

Après avoir bien nettoyé votre poule et l'avoir bridée avec de la ficelle, mettez-la dans une casserole avec un oignon piqué de 2 clous de girofle, 2 carottes, un bouquet garni, un brin de céleri, 2 gousses d'ail, un verre de vin blanc et un litre d'eau ou mieux encore de bouillon ; ajoutez le sel nécessaire et quelques grains de poivre ; laissez cuire.

Mettez une cuillerée de saindoux ou autant de beurre dans une casserole, faites fondre, ajoutez un oignon finement haché et tournez un instant sur le feu sans laisser roussir ; jetez dedans 250 grammes de riz, faites donner 2 tours et mouillez avec la moitié du fond de la poule que vous aurez passé ; il faut, bien entendu, que celle-ci soit cuite. Ajoutez sel, poivre, muscade et une bonne pincée de safran et laissez cuire à couvert et tout doucement environ 25 minutes.

D'autre part, mettez gros comme une noix de beurre dans une casserole, ajoutez une cuillerée de farine, tournez un instant sur le feu sans laisser roussir, mouillez avec le restant du bouillon de la poule et faites bouillir ; voyez que l'assaisonnement soit bon. Ajoutez une liaison de 2 jaunes d'œufs, un jus de citron, et servez la poule

sur le riz et la sauce à part. On peut cuire la poule au riz de la même façon en supprimant le safran.

299. — **Poulet sauté au carik**

Dépecez le poulet en 5 morceaux, soit 2 ailes, 2 cuisses et l'estomac, plus la carcasse que vous coupez en deux ; rangez ces morceaux dans une casserole où vous aurez mis fondre gros comme un œuf de beurre ; faites-les revenir vivement, assaisonnez, ajoutez un oignon haché, puis une cuillerée de purée de tomates et laissez revenir ensemble ; ajoutez ensuite une bonne cuillerée de farine, mouillez avec du bouillon ou du jus, ajoutez un bouquet garni, une cuillerée à café de poudre de carik et laissez cuire. Il ne faut guère plus de 35 minutes pour cuire ainsi un petit poulet.

Sortez ensuite les morceaux dans une autre casserole, passez la sauce dessus et tenez au chaud jusqu'au moment de servir. Entre temps, vous aurez fait cuire quelques poignées de riz au naturel. Voici comment : mettez-le à l'eau froide sur le fourneau ; quand il commence à bouillir, égouttez-le et remettez-le sur le feu avec gros comme une noix de beurre et une pincée de sel, mouillez à l'eau chaude juste à niveau, laissez finir de cuire au four et à couvert, 10 minutes suffisent.

Servez à part en même temps que le poulet.

300. — **Poulet sauté aux tomates**

Coupez-le comme ci-dessus, rangez-le dans une casserole où vous aurez mis gros comme un œuf de beurre ; faites revenir et ajoutez un oignon haché ; lorsqu'il commence à roussir, arrosez d'un verre de vin blanc que vous laissez réduire de moitié, mouillez ensuite avec 2 cuillerées de sauce coulis et assaisonnez ; ajoutez un bouquet garni, une gousse d'ail et laissez cuire. Sortez ensuite les morceaux dans une autre casserole et passez la sauce dessus ; tenez au chaud. D'autre part, faites cuire au beurre, dans une poêle, 6 tomates coupées en deux ; quand elles sont bien tendres et de belle couleur, dressez le poulet sur un plat avec les tomates autour.

301. — Poulet Marengo

Dépecez le poulet comme à l'ordinaire, rangez-le dans une casserole où vous aurez mis chauffer quelques cuillerées d'huile ; quand il sera de belle couleur, ajoutez un oignon haché que vous laissez revenir, puis 3 tomates hachées finement. Quand le fond commence à pincer, mouillez avec un verre de vin blanc que vous laissez réduire, puis avec 2 cuillerées à pot de bouillon, assaisonnez ; ajoutez un bouquet garni, quelques truffes émincées et une douzaine de têtes de champignons. Laissez cuire. Au moment de servir ajoutez une pointe d'ail. Dressez sur le plat et, tout autour, quelques œufs frits, écrevisses cuites au vin blanc et croûtons de pain en demi-cœur frits à l'huile ; saupoudrez de persil haché et envoyez.

302. — Poulet à la jardinière

Bridez votre poulet avec les pattes retroussées en dedans, posez-le dans une casserole au fond de laquelle vous aurez mis bardes de lard, rouelles d'oignons et de carottes, un bouquet garni ; couvrez la casserole et laissez sur le feu en le retournant de temps en temps. Lorsque les légumes commenceront à s'attacher et que le poulet sera de belle couleur, arrosez d'un verre de vin blanc que vous laissez réduire ; assaisonnez, mouillez avec 2 cuillerées à pot de sauce coulis et une cuillerée de bouillon, laissez cuire en le retournant de temps en temps dans son jus. Quand il sera cuit, passez le fond dans une petite casserole et dégraissez-le.

Vous dresserez le poulet sur le plat entouré de la garniture jardinière et le fond de cuisson par dessus. Ce fond doit être court, s'il en restait trop il faudrait le faire réduire.

303. — Poularde à la Toulouse

Bridez une poularde en entrée, déposez-la dans une casserole au fond de laquelle vous aurez mis quelques

bardes de lard, rouelles d'oignon et carotte, une feuille de laurier et un brin de thym ; couvrez la casserole et faites suer à petit feu, en retournant de temps en temps la volaille, assaisonnez.

Lorsqu'elle est bien raidie et que le fond commence à s'attacher, mouillez avec un verre de vin blanc, couvrez la casserole et laissez réduire en retournant de temps en temps la volaille.

Ajoutez ensuite une cuillerée à pot de bouillon et autant d'eau et laissez finir de cuire à tout petit feu.

Préparez, d'autre part, quelques quenelles ordinaires, quelques escalopes de foie gras ou, à défaut, quelques foies de volaille que vous passez légèrement au beurre, têtes de champignons, autant de truffes coupées en tranches, quelques crêtes et rognons de coq.

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre et une cuillerée de farine. tournez un instant sur le feu sans laisser roussir, mouillez avec moitié bouillon et moitié du fond de la volaille ; faites bouillir, liez avec 2 jaunes d'œufs délayés avec une cuillerée de crème et le jus d'un citron, mettez la garniture préparée dans cette sauce.

Dressez la poularde au milieu du plat avec la garniture tout autour, versez par dessus le restant du fond de la poularde après l'avoir passé et réduit à glace.

304. — **Poulet sauté bordelaise**

Mettez gros comme un œuf de beurre dans une casserole, faites chauffer et rangez dedans les membres d'un poulet dépecé selon la méthode. Faites bien revenir de tous côtés et assaisonnez ; ajoutez un oignon haché que vous laissez légèrement roussir ; mouillez ensuite avec un verre de vin blanc, laissez réduire, puis ajoutez 2 cuillerées de sauce coulis, un peu de bouillon, un bouquet garni et laissez cuire.

Sortez ensuite les morceaux dans une autre casserole, passez la sauce dessus et tenez au chaud jusqu'au moment de servir.

D'autre part, préparez des cèpes à la bordelaise, 2

oignons émincés et frits à l'huile, quelques pommes de terre tournées à la cuiller et rissolées au beurre, une douzaine de quartiers d'artichauts, également sautés au beurre.

Dressez le poulet sur le plat avec la garniture autour dressée par bouquets ; versez la sauce dessus et envoyez.

305. — **Poularde à la Napolitaine**

La poularde doit être désossée à moitié, c'est-à-dire qu'après l'avoir ouverte par le dos, on en supprime les os des ailes et de l'estomac.

Flambée et vidée, appliquez dans l'intérieur, tout autour des chairs, une farce à quenelles (voir la formule) remplissez ensuite avec la garniture de macaroni indiquée ci-dessous ; cousez ensuite la volaille.

Bridée en entrée et lardée, déposez-la dans une casserole foncée de bardes de lard, rouelles d'oignons, carottes et bouquet garni. Etant assaisonnée laissez-la lentement colorer de toutes parts en la retournant délicatement. Arrosez ensuite d'un verre de vin blanc que vous laissez réduire, et mouillez finalement avec quelques cuillerées de bouillon pour la laisser finir de cuire tout doucement en l'arrosant souvent.

Passez en dernier lieu son fond dans une casserole, et liez-le avec une cuillerée de farine délayée, après l'avoir dégraissé.

Dressez la volaille sur le plat avec quelques cuillerées de macaroni tenus en réserve.

306. — **Macaroni**

Faites blanchir 500 grammes de macaroni fin, égouttez ; rafraîchissez, et mettez-les dans une sauce coulis fortement additionnée de tomate ; assaisonnez ; liez au fromage ; ajoutez une garniture de champignons, truffes, jambon et ris de veau, le tout coupé en petites escalopes.

Ces macaroni doivent être bien liés en les sautant et absorber toute la sauce.

307. — **Vol-au-vent Toulouse**

Abaissez au rouleau, de l'épaisseur de 2 centimètres environ, 500 grammes de pâte feuilletée à 6 tours (voyez cette pâte), découpée de forme circulaire d'environ 15 à 18 centimètres de diamètre, posez-la sur une plaque en tôle mouillée au pinceau, dorez le dessus à l'œuf battu, cernez-le intérieurement avec la pointe d'un couteau, à 4 centimètres du bord. en enfonçant jusqu'au milieu de l'abaisse ; poussez à four chaud et laissez cuire 15 à 20 minutes.

L'expérience et la pratique sont les meilleurs guides pour la direction du four. Telle pâte bien préparée ne fera qu'un effet médiocre à la cuisson si celle-ci est mal conduite. On ne saurait donc trop avoir d'attention.

Lorsque la pâte est bien levée, dorée et ferme, c'est-à-dire qu'elle ne risque plus de s'affaisser — ce dont vous vous rendez compte en la touchant — vous pouvez la sortir du four ; enlevez le couvercle qui doit se détacher de lui-même et videz l'intérieur.

Préparez une garniture comme il est indiqué pour les poulardes à la Toulouse, ajoutez quelques morceaux de blanc de volaille de desserte coupée en petites escalopes et une cervelle coupée de même.

Cette garniture doit être amplement saucée ; garnissez-en votre croûte de vol-au-vent juste au moment de servir.

308. — **Croquettes de volaille**

Prenez de la volaille de desserte ou au besoin cuite exprès, coupez-la en petits dés et procédez comme il est indiqué pour les croquettes de ris de veau.

309. — **Rissoles de volaille**

Avec de la desserte de poulet, coupée en petits dés et le même volume de jambon, champignons et truffes, préparez un appareil comme pour les croquettes, en tenant la sauce un peu moins épaisse ; laissez refroidir.

Etendez au rouleau un morceau de pâte brisée, faites

une abaisse très mince, rangez à égale distance sur cette abaisse des tas de l'appareil préparé, équivalant à une cuillerée à bouche. Mouillez avec un pinceau trempé dans l'eau tout autour de ces tas, repliez la pâte dessus et appuyez pour souder les abaisses ; coupez avec un emporte-pièce et continuez jusqu'à épuisement de la pâte et de l'appareil.

Au moment de servir, plongez-les à friture chaude et sortez-les 5 minutes après lorsqu'elles sont bien dorées.

Servez en même temps une sauce tomate. Vous pouvez faire ainsi des rissoles avec du veau, de la cervelle ou tout autre chose ; il n'y a qu'à opérer la substitution de ces substances à la volaille.

310. — **Coquilles de volaille**

Coupez votre chair de volaille, le blanc de préférence, comme il est dit pour les coquilles de ris de veau, et procédez de la même façon pour finir.

311. — **Soufflé de volaille**

Pilez au mortier l'équivalent d'un demi-poulet en chair de volaille de desserte ou cuite exprès ; ajoutez peu à peu, en pilant, un demi-verre de crème de lait ; passez ensuite au tamis.

D'autre part, mélangez dans une casserole 50 grammes de beurre avec 75 grammes de farine, ajoutez à ce mélange 2 décilitres de lait bouillant en le travaillant à mesure afin d'obtenir une pâte lisse et coulante. Faites cuire deux minutes sur feu doux sans la quitter ; ajoutez 4 jaunes d'œufs et la purée de volaille obtenue ; liez cet appareil 5 minutes en le travaillant au coin du feu et faites-le ensuite refroidir pour lui incorporer les 4 blancs d'œufs fouettés.

On le cuit, soit dans une grande timbale en argent ou en porcelaine, soit dans de tout petits moules ou cassolettes en papier ou en porcelaine.

La cuisson des grands varie entre 20 à 30 minutes,

selon la grosseur, comme les soufflés ordinaires, et les soufflés en petites cassolettes n'exigent guère que de 6 à 8 minutes.

312. — Galantine de volaille

Après avoir désossé votre volaille, assaisonnez-la sur une assiette, arrosez-la d'un verre de cognac et autant de madère. D'autre part, prenez 500 grammes de veau, 250 grammes de filet de porc et 500 grammes de lard frais ; pilez finement au mortier et passez au tamis. Coupez en dés 200 grammes de lard blanchi, autant de veau et de jambon cuit et bien rouge et 5 belles truffes, mettez dans une terrine avec sel, poivre, 4 épices, un peu de cognac et de madère ; laissez mariner un quart d'heure et mélangez avec la farce. Etalez votre volaille sur une serviette mouillée étendue sur la table, mettez la garniture au milieu, reformez-la, roulez la serviette en enfermant la volaille et lui donnant une jolie forme ; ficelez les deux bouts, liez-la aussi sur le milieu avec un tour de ficelle et marquez un jus comme il est dit pour la gelée d'aspic ; c'est là-dedans que vous la ferez cuire pendant deux heures au moins. Une fois cuite sortez-la, laissez-la refroidir pour pouvoir la déballer et la reformer comme elle était, mais plus serrée ; mettez-la ensuite sur un plat avec une petite planche dessus et un poids faisant office de presse ; laissez refroidir jusqu'au lendemain. Au moment de servir, déballez, dressez sur un plat et décorez avec de la gelée d'aspic hachée et disposée en couronne ; puis avec quelques jolis croûtons de cette même gelée.

313. — Dinde farcie aux marrons

Videz par le côté une dinde que vous aurez choisie jeune. Epluchez une livre de beaux marrons ; mettez-les cuire dans une casserole avec quelques cuillerées de bouillon et un brin de céleri. Quand ils sont cuits laissez refroidir et mélangez-les avec 500 gr. de chair à saucisse ; assaisonnez de haut goût et farcissez-en la

dinde. Cousez les ouvertures, bridez-la solidement et appliquez sur l'estomac une large barde de lard que vous maintiendrez avec de la ficelle. Il est bon, pour la garantir d'un coup de feu, étant donné le temps assez prolongé qu'elle doit rester à la broche, de l'envelopper dans deux feuilles de papier cloche huilées. Il ne faut pas perdre de vue que la pièce étant excessivement longue à cuire par la raison qu'elle est farcie, il faut lui donner un feu doux en commençant et l'activer vers la fin ; c'est alors que vous enlèverez le papier pour bien la saler. Il n'est pas besoin de dire que vous devez l'arroser souvent avec du saindoux que vous aurez mis dans la lèchefrite. Au moment de servir dégraissez le jus et passez-le pour l'envoyer à part.

Les oies et les canards se farcissent de même, mais sans les barder de lard.

314. — **Oie farcie aux marrons**

Après l'avoir bien vidée, nettoyée et flambée comme à l'ordinaire, farcissez-la avec une farce préparée exactement comme pour les dindes ; bridez-la et faites-la cuire au four. A cet effet ajoutez 2 cuillerées d'eau, couvrez d'un papier huilé et arrosez-la souvent ; à mesure que l'eau se réduit ajoutez-en d'autre. Comme l'oie rend une grande quantité de graisse elle se trouverait frite et non rôtie, sans cette précaution.

L'ustensile dans lequel vous la cuirez doit être haut de bord. C'est généralement une braisière que l'on emploie ; à défaut de celle-ci une grosse casserole peut y suppléer. Quand l'oie est cuite assaisonnez-la et égouttez la graisse ; il doit rester juste assez de jus pour pouvoir l'arroser sur le plat en la servant et en envoyer un peu en saucière.

On peut farcir de même les canards.

315. — **Abattis d'oie aux navets**

L'abattis se compose de deux ailerons, du cou, du gésier et du foie. Réservez ce dernier sur une assiette. Coupez le

tout en morceaux de grosseur convenable; mettez-le dans une casserole à revenir avec une bonne cuillerée de graisse d'oie ou de saindoux ; assaisonnez, ajoutez un oignon haché, faites roussir, arrosez d'un verre de vin blanc, laissez tomber à glace, puis ajoutez 2 cuillerées à pot de sauce coulis, autant de bouillon et un bon bouquet garni. Laissez cuire à couvert.

D'autre part, faites blanchir 2 douzaines de petits navets tournés, ou, s'ils sont gros, 5 ou 6 que vous coupez en quartiers ; faites-les ensuite revenir à la poêle avec une cuillerée de saindoux ; assaisonnez, saupoudrez d'une forte pincée de sucre et laissez-les bien dorer. Sortez les morceaux d'abattis dans une autre casserole, passez leur sauce dessus, mettez les navets dedans et laissez finir de cuire tout ensemble,

Cinq minutes avant de servir faites sauter à la poêle le foie réservé, après l'avoir coupé en 4 ou 5 morceaux ; joignez-le au restant pour le laisser un peu mijoter.

316. — **Cassoulet à la Languedocienne**

Faites cuire un demi-kilo de haricots blancs que vous aurez mis tremper la veille et fait blanchir. Mettez dans une marmite en terre, de forme basse et large, quelques membres d'oie confite avec quelques cuillerées de leur graisse ; faites-les revenir et prendre couleur de part et d'autre.

Mettez dans une autre casserole un oignon haché, faites-le revenir dans du lard fondu et égrappé ; ajoutez 2 cuillerées de purée de tomates que vous laissez bien réduire, mouillez avec un verre de vin blanc et quelques cuillerées de bouillon et ajoutez encore 2 gousses d'ail et un peu de persil hachés. Versez la moitié des haricots dans la marmite avec les morceaux d'oie, mettez dessus quelques tranches de saucisse salée et quelques morceaux de couenne de porc frais, que vous aurez fait cuire avec les haricots, versez le restant de ceux-ci par-dessus. Saupoudrez avec de l'ail et persil hachés mélangés avec de la panure, et poussez au four pour faire gratiner.

317. — **Cassoulet de canard**

Dépecez un canard en 5 ou 6 morceaux ; déposez-les dans une casserole avec une cuillerée de saindoux, faites revenir de tous côtés, assaisonnez et terminez comme il est indiqué pour le précédent.

318. — **Cassoulet de mouton**

Désossez un gigot, farcissez-le avec un hachis composé de petit salé, ail et persil ; faites-le braiser après l'avoir cousu et ficelé. Quand il sera cuit, mettez-le dans le plat où il doit finir de cuire. Passez son fonds dans les haricots que vous aurez préparés comme pour le cassoulet à la Languedocienne et finissez exactement comme celui-ci.

On vend des terrines ovales qui sont très commodes pour ce genre de cuisson ; au reste tout ustensile qu'on emploiera ne devra pas être trop haut de bord.

319. — **Pâté de foie gras**

Préparez une pâte à foncer pour pâté froid (voyez cette pâte) et laissez reposer 2 à 3 heures au frais.

Prenez 500 grammes de filet de porc, 750 grammes de lard frais, 2 foies d'oie, un demi-kilo de truffes et 150 grammes de jambon.

Epluchez les truffes ; faites revenir dans un sautoir avec un peu de lard haché, le jambon coupé en dés, les pelures de truffes et parures de foie gras ; ajoutez 2 échalotes hachées, sel, poivre, quatre épices et un verre de madère pour déglacer le fond ; pilez-le au mortier, sortez-le ensuite pour piler le filet de porc et le lard, mélangez les deux farces et passez au tamis.

Foncez un moule à pâté avec la pâte préparée ; mettez une couche de farce au fond et tout autour, rangez dedans une partie des foies gras, entourez les de la moitié des truffes, disposez par dessus une couche de farce, rangez sur celle-ci le restant des foies et des truffes ; re-

couvrez le tout avec un couvercle en pâte que vous soudez avec l'autre pâte après en avoir mouillé les bords. Pincez ceux-ci après les avoir coupés régulièrement. Pratiquez au milieu du pâté un trou dans lequel vous introduisez une carte roulée pour faire office de cheminée. Dorez le couvercle à l'œuf battu et donnez de deux à trois heures de cuisson.

320. — **Terrine de foie gras**

Préparez une farce en tout semblable à celle indiquée ci-dessus ; mêmes proportions également pour tout le reste.

Prenez une terrine allant au feu et munie de son couvercle, foncez-la de fines bardes de lard et garnissez-la exactement comme vous avez garni le pâté ; recouvrez le dessus avec des bardes de lard et mettez son couvercle ; posez la terrine dans une tourtière avec un peu d'eau et faites cuire deux à trois heures au four.

Laissez ensuite refroidir avec un léger poids dessus, après avoir sorti la graisse, démoulez ensuite et enlevez le lard qui est autour.

Au cas où l'on voudrait la conserver quelque temps, il faudrait alors, après avoir bien épongée l'humidité qui aurait pu rester au fond, la remettre dans la terrine ayant servi à la cuisson, couler dedans du bon saindoux fondu, bien laisser refroidir et recouvrir ensuite d'un papier blanc, puis de son couvercle. La garder surtout en lieu frais et à l'abri de l'humidité. Cette observation s'applique à toutes sortes de terrines.

321. — **Cartouches de foie gras aux truffes**

Passez au tamis 200 grammes de foie gras cuit, mélangez-lui ensuite 100 grammes de truffes coupées en petits dés. Divisez cette farce sur la table farinée en parcelles équivalant à une cuillerée à bouche. Roulez-les en forme de bouchons allongés, et enfermez-les dans une pâte brisée comme il est indiqué aux cartouches de sardines. Plongez-les à friture très chaude et sortez-les dès qu'elles ont pris couleur.

CHAPITRE XIII

PIGEON ET CANARD

322. – Pigeon au sang

Saignez vos pigeons en conservant le sang dans une tasse où vous aurez mis un filet de vinaigre et autant de bon vin ; mélangez bien pour qu'il ne se coagule pas.

Plumez et nettoyez bien, puis bridez-les et mettez-les dans une casserole avec un peu de lard râpé, oignons et carottes en petits dés, une feuille de laurier, brin de thym et une gousse d'ail ; laissez bien revenir, mouillez ensuite avec un verre de vin blanc que vous laissez réduire ; ajoutez deux cuillerées de sauce coulis, assaisonnez et laissez finir de cuire. En dernier lieu, changez-les de casserole et passez la sauce dessus, dégraissez et 2 minutes avant de servir faites bouillir ; jetez le sang dedans en remuant mais sans laisser reprendre l'ébullition.

323. — Pigeon aux petits pois

Bridés et bardés faites-les cuire à la casserole avec un morceau de beurre ; les mouiller très légèrement avec une cuillerée de bouillon que vous faites réduire de moitié ; laissez finir de cuire en les retournant dedans. Préparez des petits pois au jambon ou au petit salé, dressez-les autour du pigeon et versez sur celui-ci son jus en le passant.

324. — **Pigeon aux olives**

Faites cuire le pigeon comme ci-dessus en ajoutant, en dernier lieu, une cuillerée de sauce coulis et 2 douzaines d'olives, que vous aurez blanchies, après en avoir extrait le noyau.

325. — **Canard aux olives**

Le canard s'apprête comme le pigeon lorsqu'il est jeune. Quand il est vieux il faut le braiser.

326. — **Canard braisé aux navets**

Déposez votre canard tout bridé dans une casserole au fond de laquelle vous aurez mis quelques bardes de lard, rouelles d'oignons et de carottes, un bouquet garni. Assaisonnez et laisez braiser tout doucement à couvert en le retournant de temps en temps ; mouillez d'un verre de vin blanc que vous faites réduire, puis de quelques cuillerées de sauce coulis et bouillon. Quand il sera cuit aux 3/4, sortez-le dans une autre casserole, passez son fond dessus après l'avoir dégraissé et joignez-y 2 ou 3 douzaines de navets tendres que vous aurez fait sauter à la poêle au beurre, en les saupoudrant d'un peu de sucre, afin qu'ils soient bien dorés. Laissez finir de cuire avec le canard et servez-les autour.

327. — **Canard braisé aux petits oignons**

Se cuit comme le précédent ; on n'ajoute les oignons glacés que quand le canard est complètement cuit et dans son fond tout passé ; celui-ci doit être court. Laissez mijoter 5 minutes avant de servir en le retournant quelquefois dans les oignons.

328. — **Canard aux petits pois**

S'apprête comme le pigeon ; prenez autant que possible un jeune canard (Voir n° 323).

329. — Canard à la Chipolata

Cuisez-le comme il est indiqué pour le canard aux navets ; mettez à la place de ces derniers une garniture ainsi composée : 2 douzaines de petits oignons glacés, une douzaine de têtes de champignons, 150 grammes de lard maigre coupé en gros dés blanchi et sauté à la poêle, et 2 douzaines de marrons dépouillés de leur peau et cuits dans une casserole avec une cuillerée de bouillon, assaisonnement et un brin de céleri ; ils doivent rester entiers. Laissez mijoter cette garniture environ 15 à 20 minutes avec le canard qui doit être presque cuit lorsque vous le mettez.

Ajoutez en dernier lieu 2 ou 3 saucisses grillées et coupées en tronçons. Servez le canard au milieu du plat et la garniture autour.

329 *bis* — Caneton en ballotine aux petits pois

Flambé et soigneusement épluché, désossez-le sans percer la peau ; assaisonnez-le de sel, poivre et muscade, et, arrosé de madère, roulez-le sur une assiette.

Avec 200 grammes de chair maigre de veau et 100 grammes de tétine blanchie et froide, préparez une farce bien pilée au mortier ; ajoutez 50 grammes de foie gras ; assaisonnez de haut goût et passez au tamis. Mélangez ensuite à cette farce 100 grammes de jambon coupé en dés et 100 grammes de truffes également coupées. Déposez le tout au milieu du canard que vous cousez ensuite ; puis, roulé dans un linge en mousseline, comme on fait pour une galantine, mettez-le dans une casserole foncée de bardes de lard, oignons et carottes en rouelles, bouquet garni, et tout autour la carcasse concassée ainsi que quelques morceaux de jarret de veau. Laissez suer à couvert en retournant de temps en temps la ballottine et dès que les légumes prennent couleur, mouillez avec un verre de vin blanc et un demi-litre d'eau ; laissez finir de cuire, ce qui demande environ 45 minutes. Sortez-la alors pour la déballer et la

mettre dans une autre casserole. Dégraissez le fond que vous passez sur le canard et poussez au four pour le glacer, en l'arrosant de temps en temps avec son fond. Liez ensuite ce fond très légèrement avec une petite cuillerée à bouche de farine délayée à l'eau ; ajoutez les petits pois que vous aurez blanchis, et laissez mijoter le tout ensemble 5 à 6 minutes encore avant de servir.

CHAPITRE XIV

DU GIBIER A PLUMES

PERDREAU ET AUTRES

330. — Perdreau rôti

Après avoir plumé, vidé et flambé votre perdreau, essuyez-le bien proprement, bridez-le, recouvrez-le d'une barde de lard, ficelez et embrochez. Il faut généralement 20 à 25 minutes de cuisson pour un perdreau moyen que l'on met à la broche. Laissez cuire en l'arrosant souvent et maintenez un feu nourri mais pas trop vif.

331. — Perdreau à la casserole

Nettoyez, bridez et bardez comme à l'ordinaire ; mettez dans une casserole ou poêlon en terre pouvant à peine contenir ce perdreau, environ 50 grammes de beurre, faites fondre et déposez le perdreau dedans ; laissez cuire à feu modéré et à casserole couverte en le retournant de temps en temps ; 20 minutes suffisent. Sortez-le lorsqu'il est cuit, débarrassez-le de la ficelle, dressez-le sur un morceau de pain coupé carré d'environ deux centimètres d'épaisseur que vous ferez frire dans

la casserole où le perdreau a cuit. Au moment de servir exprimez le jus d'un demi-citron dans cette casserole, ajoutez 2 cuillerées à bouche de bouillon, déglacez le fond et versez sur le perdreau.

332. — **Perdreau truffé rôti**

Choisissez un perdreau, le moins faisandé possible, nettoyez-le comme à l'ordinaire sans l'écorcher.

Hachez 200 grammes de lard frais ou panne de porc avec le foie du perdreau, épluchez 5 ou 6 truffes, pilez les épluchures avec le lard haché et assaisonnez de sel et de poivre ; sortez dans une terrine, mélangez-y les truffes coupées en 2 ou 4 selon la grosseur.

Remplissez avec cela le corps du perdreau, bridez et bardez soigneusement, enveloppez dans une feuille de papier cloche beurré. Embrochez et faites cuire à la broche ; 20 minutes après enlevez le papier ; laissez encore 10 à 15 minutes pour qu'il prenne couleur ; débrochez et servez.

333. — **Perdreau aux choux**

Prenez une belle perdrix, pas trop vieille ; nettoyez-la et bardez-la comme à l'ordinaire. Faites-la cuire, comme il est dit pour le perdreau à la casserole, en ajoutant un oignon coupé en 4 et une carotte émincée, l'arrosant de temps en temps avec une cuillerée d'eau.

D'autre part, mettez à blanchir 1 ou 2 choux, après en avoir séparé les feuilles et enlevé les côtes ; égouttez, assaisonnez de sel, poivre et muscade. Mettez au fond d'une casserole quelques bardes de lard, 2 oignons, 2 carottes en rouelles épaisses, un bouquet garni, puis les choux par dessus, au milieu un morceau de petit salé de 200 grammes environ, et la perdrix cuite par dessus. Mouillez juste à couvert avec du bouillon ; couvrez d'une feuille de papier beurré puis de son couvercle, et laissez au four jusqu'à ce que les choux soient cuits et que la perdrix soit tendre ; égouttez ensuite dans une autre casserole en sortant les légumes et le bouquet garni et

tenez au chaud. Mettez dans la casserole où la perdrix a cuit, un demi-verre de vin blanc à réduire, une cuillerée à pot de coulis ; laissez cuire. Durant ce temps dressez les choux sur un plat, la perdrix par dessus, entourez le tout avec le petit salé coupé en tranches et versez dessus le jus que vous aurez passé et dégraissé.

334. — **Perdrix à la purée de lentilles**

Cuisez-la dans une petite casserole avec rouelles de carottes et oignons, comme il est indiqué ci-dessus ; lorsqu'elle est de belle couleur, arrosez d'un verre de vin blanc que vous laissez réduire de moitié ; assaisonnez, mouillez avec une cuillerée à pot de coulis et laissez finir de cuire à petit feu et à couvert. On ne peut indiquer au juste le temps nécessaire à la cuisson, cela dépend un peu de l'âge de la perdrix ; on s'en rend compte en la touchant.

Vous aurez mis cuire un demi-kilo de lentilles avec eau nécessaire, un oignon piqué de 2 clous de girofle, 2 gousses d'ail, 2 carottes et sel. Lorsqu'elles seront bien cuites vous les égoutterez et les passerez dans un tamis fin ; mettez la purée dans une casserole, assaisonnez-la avec la moitié du jus de la perdrix et son dégraissis ; travaillez-la bien pour la rendre bien lisse. Dressez la perdrix sur un plat, la purée de lentilles autour et la sauce par dessus.

334 *bis*. — **Perdreau à la Catalane**

Le perdreau bridé et bardé comme pour être mis à la broche, le cuire dans une casserole avec une cuillerée de saindoux ou de beurre ; lorsque vous le jugez presque cuit, joignez-lui une douzaine au plus de grosses gousses d'ail que vous aurez fait cuire aux trois quarts dans de l'eau simplement salée, puis égouttées. Après 2 ou 3 tours de casserole débridez le perdreau, débarrassez-le du lard, sortez la graisse de la casserole, remplacez-la par un filet de vin blanc et une cuillerée à pot de sauce

coulis, laissez mijoter le tout ensemble durant 5 à 6 minutes et servez le perdreau sur un plat en versant dessus le contenu de la casserole.

335. — De la Caille

La caille est un oiseau de passage. Il en arrive toutes les années des quantités considérables d'Afrique, sur les côtes d'Italie et de Provence. C'est en Italie qu'on en prend le plus. Comme elles ont traversé la mer et qu'elles sont exténuées de fatigue on les prend très facilement dans des filets tendus à cet effet sur le rivage. Elles sont alors maigres, mais on les engraisse dans des volières. Les meilleures sont celles qui vivent quelque temps dans les rizières. L'Italie en fait un grand commerce. On sert le plus généralement la caille rôtie enveloppée d'une feuille de vigne et bardée, ou au riz.

336. — Cailles à la crapaudine

Après avoir vidé, flambé et bien essuyé le nombre de cailles que vous voulez, ouvrez-les longitudinalement par le dos sans endommager l'estomac ; aplatissez-les comme un beefteak et mettez-les dans un plat en les assaisonnant avec sel, poivre et épices ; ajoutez quelques rouelles d'oignon et branches de persil, une feuille de laurier, arrosez d'huile et d'un jus de citron et laissez mariner quelques heures. Roulez-les ensuite dans la mie de pain ou panure et posez-les sur le gril avec feu modéré dessous. Laissez cuire en les retournant et en les arrosant de quelques gouttes d'huile.

337. — Cailles au riz

Videz et flambez comme à l'ordinaire, bridez-les, mettez-les à revenir dans une casserole avec du beurre bien chaud. Vous aurez préalablement fait passer au beurre dans une autre casserole un oignon haché avec 250 grammes de riz caroline, puis mouillé avec un litre

de bouillon assaisonné de sel, de poivre et d'un bouquet garni. Quand le riz a cuit 15 minutes, ajoutez les cailles, revenues au beurre et de belle couleur ; couvrez la casserole et laissez cuire encore 8 à 10 minutes. Mettez dans la casserole où ont cuit les cailles, un demi-verre de vin blanc que vous laissez réduire ; ajoutez une cuillerée de sauce coulis et laissez cuire quelques minutes. Dressez le riz en pyramide sur le plat, les cailles autour et versez le jus par dessus.

338. — Du faisan

Le faisan se sert rôti, en salmis ou truffé. — Voyez pour ces apprêts ceux du perdreau.

339. — De la bécasse

Il est, croyons-nous, superflu de recommander ici de ne servir la bécasse que longtemps après qu'elle a été tuée. On ne la sert guère que rôtie ou en salmis. Nous confondrons avec la bécasse, la bécassine et le bécasseau qui ne diffèrent que par la grosseur.

340. — Bécasse rôtie

Il est bien connu qu'on ne la vide jamais. Plumée, flambée, troussée et bardée, mettez-la à la broche devant un feu bien allumé et nourri, avec une tranche de pain dessous pour recevoir les déjections ; salez-la. Si le feu a été bien conduit un quart d'heure suffit pour la cuisson.

341. — Bécasse en salmis

Faites rôtir la bécasse comme il vient d'être dit, coupez-la en morceaux dont, 2 cuisses, 2 ailes et l'estomac ; mettez les morceaux dans une casserole avec un demi-verre de madère, couvrez et tenez au coin du feu. Hachez la carcasse que vous mettrez avec les intestins dans une casserole avec 2 échalotes hachées, une feuille

de laurier, un brin de thym, une gousse d'ail et un verre de vin de Bordeaux rouge. Faites réduire aux trois quarts, mouillez ensuite d'une bonne cuillerée à pot de sauce coulis et autant de jus ou bouillon ; laissez cuire une demi-heure à petit feu et passez ensuite sur les morceaux de bécasse. Tenez au chaud sans laisser bouillir jusqu'au moment de servir. En servant, entourez avec des croutons de pain frits au beurre.

342. — **Du canard sauvage**

Dans la famille des canards sauvages il existe de nombreuses variétés. Nous ne nous occuperons ici que du canard proprement dit, du rouge de rivière et de la sarcelle qui peuvent subir les mêmes apprêts.

343. — **Canard sauvage rôti**

Plumé, vidé et flambé, essuyez-le proprement, bridez et faites cuire à la broche en l'arrosant soit avec de l'huile d'olive fine ou avec du beurre fondu selon le goût ; salez-le et débrochez 30 minutes après. On le sert généralement un peu saignant.

344. — **Chaud-froid de rouge de rivière**

Nettoyez proprement 2 rouges de rivière, faites-les cuire à la broche en les arrosant d'un jus de citron, assaisonnez et retirez un peu vert cuit, c'est-à-dire un peu moins que de coutume. Découpez-les en 6 morceaux que vous mettrez dans une casserole ; coupez la carcasse en 5 ou 6 morceaux que vous mettrez dans une autre casserole, avec 2 cuillerées à pot de bonne sauce coulis et autant de jus. Laissez cuire une heure, passez ensuite cette sauce sur les morceaux ; laissez cuire encore quelques minutes, puis sortez les morceaux sur une assiette ; ajoutez à la sauce quelques cuillerées de gelée d'aspic et laissez réduire en l'écumant. Lorsque cette sauce est de consistance raisonnable et qu'elle nappe bien la cuiller

avec laquelle vous la tournez, passez-la à l'étamine et agitez-la dans une terrine jusqu'à ce qu'elle ne soit plus que tiède ; à ce point trempez dedans chaque morceau de rouge l'un après l'autre, en les piquant au bout d'une lardoire, et en les rangeant à mesure sur un large plat, les uns à côté des autres. Ils doivent ainsi être bien recouverts de sauce et d'un beau luisant ; tenez au frais jusqu'au moment de servir. Vous les disposez alors en pyramide, puis vous décorez avec de la gelée d'aspic que vous hachez et appliquez selon votre goût.

345. — **Sarcelle farcie aux olives**

Hachez 150 grammes de petit salé, que vous mélangez avec le même poids de pain trempé ; ajoutez 1 ou 2 échalotes hachées, sel et poivre, et joignez-y quelques olives noires. Mélangez bien et farcissez-en votre sarcelle, que vous bridez ensuite et faites rôtir à la broche. On peut accommoder la sarcelle de diverses manières, notamment en salmis ou tout simplement rôtie.

346. — **Macreuse farcie au gras**

Coupez en très petits dés environ 100 grammes de petit salé, mettez-le dans une casserole avec un oignon haché finement ; laissez revenir à feu doux sans laisser roussir ; ajoutez alors 150 grammes environ de mie de pain trempée dans du lait et bien exprimée ; mélangez bien avec une cuiller, assaisonnez de haut goût, ajoutez 2 anchois hachés, 2 échalotes et une forte pincée de persil. Remuez bien sur le feu sans laisser attacher au fond ; en dernier lieu, incorporez à cette farce un œuf battu et une douzaine d'olives noires. Farcissez la macreuse après l'avoir soigneusement nettoyée et bien vidée ; cousez l'orifice, bridez-la et faites cuire à la broche, en l'arrosant d'huile fine.

L'adjonction de l'œuf battu dans cette farce n'est pas de rigueur, mais nous avons constaté qu'il la rend moins pâteuse et plus délicate, il atténue aussi cet excès de graisse que l'on trouve toujours à ce gibier.

347. — **Macreuse farcie au maigre**

Remplacez le petit salé par 2 ou 3 cuillerées à bouche d'huile d'olive et procédez, pour le restant, en tous points comme il est indiqué ci-dessus.

348. — **Du pluvier et du vanneau**

Le pluvier et le vanneau sont deux oiseaux de passage qui diffèrent peu comme goût ; ce dernier est néanmoins bien inférieur, en dépit du proverbe. Leur faire subir les mêmes apprêts qu'à la bécasse. On ne les vide pas non plus, et on ne les sert guère que rôtis ou en salmis.

349. — **De la grive**

Il y a un grand nombre d'espèces de grives ; les plus renommées sont celles des Alpes, dites *au genièvre.*

350. — **Croustade de grives**

Mettez environ 200 grammes de lard maigre coupé en dés dans un sautoir, à revenir avec la chair et les intestins de 4 grives ; assaisonnez de sel, poivre et épices, faites refroidir, pilez ensuite avec 500 grammes de porc frais un peu entrelardé et passez au tamis.

Désossez le nombre de grives que vous voulez employer, mettez-les dans une terrine, assaisonnez de sel, poivre et épices ; arrosez d'une goutte de cognac et d'un petit verre de madère. Préparez un petit salpicon composé de 2 ou 3 truffes coupées en petits dés, du même volume de jambon et de lard également coupés, assaisonnez comme les grives et marinez de même. Une heure après, mélangez à ce salpicon quelques cuillerées de la farce préparée. Etalez les grives sur la table ; mettez sur chacune une partie de ce mélange, et reformez-les en les rangeant sur une assiette.

Avec une pâte à foncer, garnissez le moule que vous aurez choisi, après l'avoir beurré et placé sur une tour-

tière. Mettez tout autour et au fond une couche de la farce préparée d'environ 2 centimètres d'épaisseur ; rangez les grives dedans, les unes à côté des autres ; égalisez bien le restant de la farce par dessus, recouvrez d'une barde de lard, pincez les bords de la pâte et faites cuire au four environ une heure et demie. Enlevez la graisse et nappez légèrement avec un fumet de gibier que vous préparez ainsi : mettez dans une casserole un morceau de beurre gros comme un œuf avec les carcasses et intestins de vos grives, faites revenir ; ajoutez un oignon et une carotte coupés en dés, une feuille de laurier et un brin de thym. Quand le tout est bien revenu, mouillez avec un verre de vin blanc que vous laissez réduire, puis ajoutez 2 cuillerées de sauce coulis et autant de bon jus ou bouillon ; laissez cuire une heure, passez et dégraissez. Pour l'employer, on verse cette sauce sur la croustade au moment de servir. On peut aussi cuire la croustade en la recouvrant d'un couvercle en pâte que l'on décore de feuilles imitées ; on laisse au milieu une petite ouverture par où doit s'échapper la vapeur et par laquelle on introduit le fumet de gibier. On peut servir cette croustade froide ; on met alors dans le fumet, au lieu de jus, quelques cuillerées de gelée d'aspic.

Les croustades de bécasse, de mauviettes, etc., se font de même.

351. — **Compote de grives en prune**

Désossez une douzaine de grives bien plumées et flambées, les plus fraîches possible. Etalez-les sur la table et garnissez comme ci-dessus ; avec du fil et une petite aiguille, cousez-les en leur donnant une jolie forme ronde. Plantez dans chacune une des pattes que vous aurez conservée et à laquelle vous aurez coupé la griffe ; cette patte doit imiter le pédoncule de la prune. Mettez gros comme un œuf de beurre dans une casserole et les grives à revenir dedans, assaisonnez-les ; quand elles sont cuites, égouttez totalement le beurre ; ajoutez une douzaine de petites truffes, autant de têtes de champi-

gnons, arrosez d'un demi-verre de madère, faites réduire de moitié et mouillez avec une cuillerée à pot de sauce coulis. Laissez cuire 5 minutes, puis dressez les grives en couronne sur un plat avec les pattes en dehors, garnissez le centre avec les truffes et les champignons et saucez le tout. Servez ensuite.

352. — Grives à la paysanne

Préparez les grives comme pour les mettre en broche ; mettez dans un poêlon en terre gros comme une noix de beurre avec 100 grammes environ de petit salé coupé en dés et les grives ; assaisonnez et laissez cuire à couvert 7 à 8 minutes, égouttez après une partie de la graisse ; ajoutez aux grives 2 douzaines de grains de genièvre, laissez revenir une minute, arrosez d'un demi-verre de vin blanc, que vous laissez réduire. Ajoutez encore une douzaine d'olives tournées et blanchies, 2 cuillerées à bouche de bouillon ; laissez cuire encore un instant, puis dressez les grives en couronne sur un plat et versez le reste au milieu.

353. — Grives rôties

Bien plumées et flambées, bardées de lard, on les cuit à la broche devant un feu très ardent, avec quelques tranches de pain en dessous, pour recueillir les déjections ; on les sale et les débroche 8 à 10 minutes après.

354. — Grives en salmis

On les cuit comme ci-dessus, puis une fois qu'elles sont cuites, on prend les intestins pour marquer la sauce ; on ajoute 2 ou 3 grives que l'on pile avec et que l'on passe ensuite. Suivre le procédé indiqué pour le salmis de bécasse.

355. — Chaud-froid de grives en caisses

Préparez les grives désossées et farcies exactement comme pour la croustade (voyez ce mot). Enfermez-les

chacune dans un petit morceau de mousseline, et, ficelées, placez-les dans un sautoir au fond duquel vous aurez mis quelques minces bardes de lard, rouelles d'oignons et carottes, thym et laurier ; faites suer à couvert ; arrosez d'un verre de madère que vous laissez réduire ; mouillez ensuite avec du bon jus et laissez cuire un quart d'heure tout doucement. Sortez-les sur une assiette, et déballez-les une fois refroidies.

D'autre part, mettez à revenir au beurre dans une casserole les carcasses de grives avec une carotte et un oignon coupés en dés ; ajoutez ensuite un brin de thym et une feuille de laurier ; arrosez d'un verre de madère que vous laissez réduire ; mouillez avec une sauce coulis épaisse et quelques cuillerées de gelée d'aspic ; laissez cuire une heure puis passez à l'étamine dans une autre casserole pour la laisser dépouiller, c'est-à-dire bouillir une quinzaine de minutes en l'écumant soigneusement. Retirez-la ensuite du feu pour la faire refroidir en la vannant avec une cuiller. Etant froide, elle doit commencer à prendre de la consistance. On saisit ce moment pour y tremper dedans une à une les grives préparées, en piquant celles-ci au bout d'une lardoire. Elles doivent être ensuite posées sur un marbre ; une bonne couche de sauce doit les recouvrir. Cette sauce raffermie, trempez les grives une après l'autre dans de la gelée d'aspic presque froide et prête à se prendre.

Il ne reste plus qu'à poser les grives ainsi préparées, dans de petites caisses en papier.

Il est sous-entendu que pour chemiser ou napper les grives avec la sauce et la gelée on doit opérer en lieu frais.

356. — **Grives à la Félix Brémond** (1)

Choisissez 12 belles grives des Alpes dites *collerets*, juste assez mortifiées pour en attendrir les chairs et en

(1) Le docteur Brémond est trop connu du monde des fourneaux pour en faire ici la biographie ; écrivain distingué, à la plume alerte, c'est surtout un chroniqueur gourmand très original ; c'est à ce titre que je lui ai dédié cette recette.

exalter le fumet, mais point trop faisandées cependant ; désossez-les et rangez-les sur une assiette assaisonnées de sel, poivre, muscade et fines épices.

Avec l'estomac de trois autres grives, 50 grammes de foie gras, une truffe du même poids, fraîche et parfumée, puis 50 grammes de panne de porc, préparez une farce fine ; assaisonnez et passez au tamis. Déposez sur chaque grive une cuillerée de cette farce et roulez-les en boules.

Sur une abaisse de fine pâte brisée, coupez à l'emporte-pièce des ronds de 10 centimètres de diamètre ; posez une grive au milieu de chacun de ces ronds ; mouillez les bords avec un pinceau et repliez-les adroitement pour bien enfermer la grive. Humectez légèrement et appliquez dessus un rond de même pâte découpé à l'emporte-pièce cannelé ; dorez à l'œuf battu et cuisez à four gai ; vingt minutes de cuisson doivent suffire, celle-ci un peu précipitée au début afin de saisir la pâte, qui, alors, ne peut plus se déformer ; ralentissez ensuite jusqu'à cuisson complète. Servez en même temps que les grives une sauce au fumet de gibier avec les carcasses et les intestins.

357. — De la mauviette

La mauviette, plus connue sous le nom d'alouette, s'apprête de même que la grive, rôtie, en salmis et en croustade.

358. — Mauviettes en caisses

Désossez-les soigneusement, étalez-les sur la table et mettez au milieu de chacune une cuillerée de farce préparée comme pour les croustades de grives ; vous pouvez mettre au milieu une petite truffe, mais cela est facultatif ; roulez-les ensuite de jolie forme et mettez-les sur une assiette. Prenez le même nombre de petites caisses en papier, huilez l'intérieur et faites raidir à l'entrée du four. Mettez ensuite dans chacune d'elles une cuillerée de farce, la mauviette par-dessus, et recou-

vrez d'une mince barde de lard. Poussez au four, avec une feuille de papier huilé par dessus. Quand elles sont cuites, c'est-à-dire 12 à 15 minutes après, sortez-les, enlevez le lard et la graisse qu'il peut y avoir dessus et nappez avec la sauce au fumet de gibier indiquée aux croustades de grives.

CHAPITRE XV

DES LÉGUMES ET GARNITURES

359. — Tomates farcies

Prenez dix tomates bien mûres, supprimez la partie adhérant à la plante, qui est le plus souvent verte et amère, débarrassez-les, par ce trou, de leur eau et de leurs graines ; saupoudrez-les de sel et renversez-les sur une passoire pour que l'eau en sorte. D'autre part, mettez dans une casserole 2 oignons hachés, faites roussir à l'huile ; ajoutez 2 tomates hachées que vous laissez revenir, puis 100 grammes de pain trempé et autant de viande de desserte, de préférence bœuf bouilli ou veau, après l'avoir hachée avec 2 gousses d'ail et persil ; on peut remplacer la viande indiquée par du jambon. Assaisonnez de sel, poivre et muscade, ajoutez une cuillerée de bouillon ou de jus, tournez quelques minutes sur le feu, ajoutez encore 2 ou 3 jaunes d'œufs et retirez de côté. Cette farce doit être assez ferme mais moelleuse. Farcissez-en vos tomates, mettez-les sur un plat à gratin huilé, saupoudrez de panure, arrosez de quelques gouttes d'huile et faites gratiner au four.

Au maigre, elles se préparent de même, en supprimant la viande et le bouillon.

360. — **Aubergines farcies**

Coupez les aubergines en deux sans les peler, incisez le milieu en donnant en tous sens quelques coups avec la pointe du couteau. Faites-les frire 4 à 5 minutes, égouttez-les, garnissez-les d'une farce préparée comme pour les tomates et faites gratiner de même.

361. — **Courgettes farcies**

Pelez vos courgettes, coupez-les en deux et videz-les à moitié ; faites-les bouillir 4 à 5 minutes à l'eau salée, puis égouttez-les et rangez-les sur un plat à gratin. Garnissez avec la farce indiquée pour les tomates. — On peut faire entrer dans cette farce l'intérieur des courgettes que l'on aura mis de côté ; ce n'est pas de rigueur, seulement si l'on y tient on en exprime l'eau, en le pressant dans un linge, et on l'ajoute quand l'oignon est roussi, avant de mettre la tomate. — Pour le reste, finissez en tous points comme pour les tomates et aubergines.

362. — **Chou farci**

Prenez un chou frisé, supprimez le trognon et les feuilles vertes et dures, lavez-le proprement, sortez le milieu en tournant tout autour avec un petit couteau ; faites-le blanchir 5 à 6 minutes à l'eau salée, égouttez-le et laissez refroidir. Séparez ensuite les feuilles en supprimant les côtes. Assaisonnez de sel, poivre et épices ; remettez les feuilles les unes sur les autres en commençant par les plus grosses ; disposez-les de façon à ce que les côtes tournent en dehors.

Hachez 200 grammes de petit salé, mettez-le dans une casserole avec 2 oignons hachés et quelques feuilles du cœur du chou hachées aussi ; laissez revenir le tout, ajoutez un morceau de pain trempé, viande de desserte de la veille hachée avec persil et ail, puis une cuillerée à pot de bouillon et 2 ou 3 jaunes d'œufs ; travaillez quelques minutes sur le feu, assaisonnez et mettez de côté ; vous devez obtenir une farce assez ferme. Mettez la

farce sur le milieu de votre chou, ramenez les bords de celui-ci au centre pour le reformer à peu près comme à son état primitif, maintenez-le dans cet état en croisant tout autour de la ficelle de cuisine. Ainsi préparé, posez-le dans une casserole au fond de laquelle vous aurez mis de minces bardes de lard, oignons et carottes en tranches Faites partir sur le feu ; lorsque les légumes commencent à roussir, mouillez avec moitié eau, moitié bouillon, presque à couvert. Observez que la casserole ne soit pas trop large, il ne doit y avoir guère plus de 4 centimètres de vide entre le chou et les parois de la casserole ; assaisonnez ; mettez dessus un papier blanc huilé, couvrez la casserole et faites cuire lentement pendant trois heures au moins, au four de préférence.

363. — **Artichauts à la barigoule**

Parez vos artichauts en enlevant seulement quelques feuilles autour et en coupant un peu le bout des autres. Mettez quelques cuillerées d'huile dans une casserole avec un oignon haché et 2 carottes coupées en très petits dés ; mettez les artichauts dessus, les feuilles tournées en haut, assaisonnez de sel et poivre, arrosez d'huile, couvrez la casserole et faites partir sur le feu ; remuez de temps en temps. Lorsque l'oignon et la carotte commencent à roussir, mouillez avec un verre de vin blanc que vous faites réduire de moitié, ajoutez 2 gousses d'ail, quelques cuillerées d'eau et laissez cuire à couvert et à petit feu. Servez les artichauts en versant la sauce dessus.

364. — **Artichauts farcis à la barigoule**

Parez vos artichauts comme ci-dessus. Avec une cuiller à légume, sortez le foin (1) du milieu des arti-

---

(1) On entend par *foin* la partie cotonneuse qui se trouve au centre de l'artichaut lorsqu'il a atteint un certain développement ; les jeunes n'en ont pas ou peu.

chauts, pour qu'il y ait la place de mettre gros comme une noix de la farce que nous allons indiquer.

Hachez 150 grammes de petit salé, 2 oignons et faites roussir à moitié ; mettez une poignée de champignons hachés, faites revenir ; ajoutez gros comme un œuf de mie de pain trempée, une cuillerée de bouillon, sel, poivre, muscade, ail et persil hachés, ainsi que deux jaunes d'œufs ; donnez deux tours sur le feu en bien mélangeant le tout. Retirez de côté et garnissez-en le vide des artichauts ; mettez sur chacun une mince barde de lard, croisez une ficelle autour pour la maintenir. Faite cuire comme les précédents ; enlevez le lard avant de servir et mettez la sauce autour.

365. — **Ragoût d'aubergine sauce tomate**

Pelez-les, coupez-les en tranches d'un centimètre d'épaisseur, passez-les à la farine et faites-les frire à grande friture ; égouttez-les bien. Préparez une sauce tomate que vous passez dans un poêlon, elle ne doit pas être très épaisse ; mettez les aubergines dedans, laissez cuire quelques minutes ; ajoutez une gousse d'ail hachée avec un brin de persil et servez.

366. — **Quartiers d'artichauts à l'Italienne**

Enlevez les feuilles dures, coupez les artichauts en quatre, sortez le foin et parez-les bien, qu'il ne reste pas de parties dures ; citronnez à mesure et jetez-les dans l'eau acidulée. Quand ils sont tous parés, délayez dans une casserole une cuillerée de farine avec un litre d'eau ; ajoutez le jus d'un citron, gros comme une noix de beurre, une pincée de sel et faites cuire les artichauts dedans.

Pendant ce temps, hachez un oignon que vous faites revenir au beurre avec 100 grammes de jambon coupé en très petits dés ; ajoutez à peu près autant de truffes et de champignons coupés de même ; mouillez d'un demi-verre de vin blanc que vous laissez réduire de moitié, puis de 2 cuillerées à pot de sauce coulis ; assai-

sonnez de haut goût et laissez cuire. Au moment de servir égouttez vos artichauts, dressez-les sur le plat et versez la sauce par dessus.

367. — Quartiers d'artichauts en beignets

Préparez-les comme ci-dessus et cuisez-les de même ; cuits aux trois quarts, égouttez-les, mettez-les dans une terrine avec sel, poivre et muscade, un jus de citron, une goutte d'huile et une pincée de persil haché. Quelques minutes après, trempez-les dans un pâte à frire et faites frire à grand feu, comme il a été dit pour les beignets de cervelle.

368. — Artichauts à l'étuvée

Après leur avoir enlevé les premières feuilles, coupez-les en quatre et supprimez toutes les parties dures ; jetez-les à mesure dans de l'eau acidulée.

Mettez dans une marmite en terre 2 ou 3 cuillerées d'huile avec un oignon haché ; ajoutez les artichauts ; assaisonnez et laissez mijoter doucement à petit feu et à casserole couverte.

Lorsque les oignons commenceront à roussir, mouillez avec un filet de bon vinaigre que vous laissez complètement réduire, puis avec un verre d'eau. Ajoutez une feuille de laurier, 2 ou 3 gousses d'ail, et laissez cuire tout doucement, et la marmite hermétiquement close.

Lorsqu'ils sont bien tendres, liez la sauce avec une cuillerée à bouche de fécule délayée à l'eau.

369. — Fonds d'artichauts farcis

Les artichauts débarrassés de leurs feuilles et du foin que le cœur contient, parez-les en supprimant tout ce qui est vert ; citronnez et mettez à mesure dans de l'eau acidulée.

Délayez dans un litre d'eau 2 cuillerées de farine; ajoutez du sel, le jus d'un citron; faites bouillir et mettez dedans les fonds d'artichauts à cuire.

Lorsqu'ils sont tendres égouttez-les; rangez-les sur une plaque beurrée, et, garnis d'une farce analogue à celle indiquée aux artichauts barigoule, puis saupoudrés de panure, arrosez de quelques gouttes de beurre fondu, faites gratiner.

370. — **Fonds d'artichauts à la Villeroy**

Préparés et cuits comme ci-dessus, égouttez-les pour les farcir avec un appareil à croquettes de volaille; passez-les ensuite dans l'œuf battu; roulez-les dans la panure ou mie de pain et plongez-les à friture bien chaude; deux minutes suffisent pour les cuire. Egouttez-les et servez-les en même temps qu'une sauce madère, tomate ou tout autre.

371. — **Beignets de salsifis**

Après les avoir bien ratissés et lavés, faites-les cuire à l'eau, après y avoir délayé une cuillerée de farine et exprimé le jus d'un citron, comme pour les quartiers d'artichauts. Quand ils sont cuits, égouttez-les; marinez comme à l'article 367 et faites frire de même.

372. — **Salsifis à la poulette**

Les salsifis ratissés, lavés et divisés en bâtonnets d'égale longueur, mettez-les à cuire dans un blanc comme ci-dessus.

Mélangez dans une casserole gros comme un œuf de beurre et une cuillerée de farine; donnez quelques tours sur le feu sans laisser roussir; mouillez avec un demi-litre de bouillon; faites cuire; assaisonnez de poivre et de muscade, un peu de sel si c'est nécessaire

Les salsifis cuits et bien égouttés, mettez-les à mijoter quelques minutes dans la sauce préparée.

Au moment de servir, incorporez une liaison faite de deux jaunes d'œufs, gros comme une noix de beurre et le jus d'un citron.

373. — **Salsifis au jus**

Cuits comme il est dit ci-devant, puis égouttés, mettez-les dans une casserole avec un bon jus ou une sauce coulis claire. Ajoutez, au moment de servir, une pincée de persil haché.

374. — **Salsifis au beurre**

Cuits et égouttés, mettez-les dans une poêle, avec quelques cuillerées de beurre et faites-les rissoler ; saupoudrez de persil haché et servez.

375 — **Topinambours à la Provençale**

Epluchés et coupés en tranches, mettez-les cuire avec du bouillon, juste assez pour les couvrir ; assaisonnez de sel, poivre et muscade. Lorsqu'ils sont tendres, il ne doit rester que le liquide nécessaire à leur liaison. Sautez-les alors en leur mélangeant une pincée de persil haché avec une gousse d'ail.

376. — **Topinambours à la daube**

Mettez dans une marmite un oignon haché avec une cuillerée de saindoux ; faites revenir légèrement ; ajoutez les topinambours pelés et coupés en quartiers, 3 ou 4 gousses d'ail, sel, poivre et muscade, un bouquet garni, et laissez suer un quart d'heure à petit feu et à couvert en les sautant de temps en temps ; arrosez ensuite d'un verre de vin blanc que vous laissez réduire de moitié ; ajoutez quelques cuillerées de bouillon ou de l'eau, à défaut, et laissez finir de cuire lentement.

377. — **Côtes de blettes au gratin**

Les côtes parées et lavées, faites-les cuire à grande eau légèrement salée. Egouttez-les, puis, rangées sur un

plat à gratin et saupoudrées de fromage râpé, arrosez-les d'une sauce béchamel à laquelle vous aurez mélangé 2 ou 3 jaunes d'œufs. Saupoudrez copieusement de fromage, et faites gratiner lentement au four.

378. — **Cardons au jus**

Prenez les côtes du milieu d'un cardon bien blanc, coupez-les d'environ dix centimètres de long, parez-les et jetez-les à mesure dans l'eau acidulée ; mettez-les cuire comme les salsifis en leur additionnant une bonne cuillerée à pot de dégraissis de bouillon. Quand ils sont cuits et tendres, ils doivent être d'un beau blanc ; égouttez-les et mettez-les à mijoter dans un jus lié ou une sauce coulis. On peut les servir de même avec une sauce blanche ou à la moelle.

379. — **Céleris au jus**

Coupez quelques pieds de céleris de la longueur que vous désirez, supprimez les feuilles dures et parez-les ; faites-les blanchir 10 minutes à l'eau salée et égouttez-les. Mettez dans une casserole quelques bardes de lard, rouelles d'oignon et carottes, une feuille de laurier, 2 gousses d'ail et les céleris par dessus ; posez sur le feu, assaisonnez de sel et poivre, couvrez la casserole et laissez suer quelques minutes. Lorsque les légumes commencent à prendre couleur et à pincer, mouillez avec un verre de vin blanc et quelques cuillerées de bouillon et dégraissis ; laissez cuire à couvert. Lorsqu'ils sont tendres, passez leur fond, dégraissez-le et ajoutez-y une bonne cuillerée à pot de sauce coulis et autant de bon jus. Laissez bouillir et versez sur les céleris que vous aurez dressés sur un plat ou dans un légumier.

380. — **Epinards à la crème**

Triez et lavez vos épinards, faites-les blanchir 10 minutes à l'eau salée, égouttez-les, rafraîchissez et passez au tamis fin ou hachez-les finement ; mettez-les

dans une casserole où vous aurez fait fondre gros comme un œuf de beurre ; tournez-les quelques minutes sur le feu, assaisonnez de sel, poivre et muscade.

D'autre part, mettez gros comme une noix de beurre dans une casserole avec une cuillerée de farine, tournez un instant sur le feu sans laisser roussir, mouillez avec du lait bouillant pour obtenir une sauce liée mais pas trop épaisse ; laissez bouillir quelques minutes et mélangez aux épinards que vous laissez cuire ainsi à peu près une demi-heure.

Ce système est économique ; on peut, si on veut les rendre plus délicats, remplacer la sauce susdite par la crème de lait dite crème double.

381. — **Chicorée à la crème**

Même procédé que ci-dessus, en ajoutant à l'assaisonnement une pincée de sucre en poudre, pour atténuer l'amertume que possède ce légume.

382. — **Chicorée au jus**

Préparez-la comme ci-dessus en ajoutant, 10 minutes avant de servir, 2 œufs battus et quelques cuillerées à bouche de bon jus.

383. — **Epinards au gratin**

Préparez-les comme il est indiqué pour les *épinards à la crème*, puis, après leur avoir mélangé 2 ou 3 œufs battus par litre environ d'épinards, versez le tout dans un plat allant au feu ; saupoudrez de mie de pain ; arrosez d'huile d'olive et passez-les au four une quinzaine de minutes pour les faire gratiner.

384. — **Chicorée au gratin**

Mélangez à un litre de chicorée préparée comme il est dit pour la *chicorée à la crème*, 2 ou 3 œufs battus ;

versez ce mélange dans un plat à gratin, et, après l'avoir saupoudré de panure et arrosé d'huile, passez-la un quart d'heure au four.

385. — **Petits pois au lard**

Hachez un oignon que vous mettez dans une casserole avec 100 grammes de lard maigre coupé en dés ; faites revenir à moitié, ajoutez les pois frais cueillis et triés, sautez-les quelques minutes sur le feu, assaisonnez, mouillez avec du bouillon juste à couvert et laissez cuire. Quand ils sont tendres, ajoutez gros comme une noix de beurre, manié avec une cuillerée de farine, laissez bouillir une minute et servez.

386. — **Petits pois au jambon**

Procédez comme pour les petits pois au lard.

387. — **Petits pois à la ménagère**

Hachez finement un oignon que vous laisserez revenir au beurre dans une casserole, sans le laisser roussir. Ajoutez un litre de petits pois fraîchement écossés et une laitue émincée ; passez le tout 10 minutes à feu doux et à couvert en les sautant de temps en temps ; assaisonnez, mouillez-les ensuite avec un demi-litre d'eau bouillante et laissez finir de cuire. Liez-les au dernier moment avec une cuillerée de farine délayée dans une demi-tasse d'eau.

388. — **Autre formule**

Mettez dans un demi-litre d'eau bouillante et salée une laitue émincée, un oignon haché et un litre de petits pois frais. Faites bouillir vivement jusqu'à cuisson complète, après les avoir assaisonnés. Ajoutez ensuite une cuillerée de farine que vous aurez mélangée avec gros comme un œuf de beurre. Cette addition se fait par

petites parties et en sautant les pois ou les remuant avec une cuiller.

389. — Autre formule

Ce procédé est moins économique mais les pois en sont bien plus délicats.

Il est essentiel pour cela d'avoir des pois très tendres et fraîchement cueillis et écossés.

Faites fondre dans une casserole 50 grammes de beurre environ ; jetez dedans un litre de petits pois et un cœur de laitue ficelé avec 2 oignons nouveaux ; assaisonnez ; couvrez la casserole et laissez cuire à couvert, sans mouillement aucun et à très petit feu, en les sautant de temps en temps. L'humidité que rendent les petits pois et la laitue en cuisant à feu doux doit suffire à leur cuisson.

Servez-les tels quels ; c'est un manger très délicat et digne de paraître sur les meilleures tables.

Les personnes auxquelles le beurre ne convient pas pourront le remplacer sans inconvénient par du saindoux ou de l'huile. Il est cependant bon de faire observer que, pour quelqu'un qui mange indistinctement l'un ou l'autre, il y a tout avantage, pour la bonté de ce légume, à employer le beurre.

390. — Pointes d'asperges aux petits pois

Lorsque les asperges sont trop petites, elles ne peuvent guère s'accommoder que sous forme de pointes, c'est-à-dire en garniture d'entrées, omelettes, etc. On les lave alors ; on supprime la partie dure, puis, coupées en petits bouts, elles sont cuites à l'eau salée.

Cuites, égouttées et rafraîchies, on les mélange ensuite avec des petits pois lorsque ceux-ci sont cuits et prêts à servir.

391. — Laitues braisées

Enlevez seulement les plus grosses feuilles de vos laitues, faites-les blanchir 7 à 8 minutes à l'eau salée.

rafraîchissez ensuite, puis égouttez-les bien. Rangez-les sur une table les unes à côté des autres, fendez-les à moitié dans le sens de leur longueur, assaisonnez-les de sel, poivre et muscade, reformez-les et ficelez-les 3 par 3 et mettez-les dans une casserole au fond de laquelle vous aurez placé quelques bardes de lard, rouelles d'oignon et carottes, thym et laurier. Mettez avec un morceau de petit salé, laissez suer quelques minutes sur le feu et mouillez ensuite avec un demi-verre de vin blanc et quelques cuillerées de jus ou de bouillon ; laissez cuire à couvert. Quand les laitues sont tendres, sortez-les sur une passoire, déficelez-les, séparez chacune en 2 moitiés que vous repliez sur le milieu de façon à leur donner la forme d'un éventail ; rangez-les à mesure dans un poêlon ou un sautoir, avec une cuillerée de bouillon pour les tenir au chaud jusqu'au moment de servir. Vous les dresserez ensuite en couronne sur un plat ; entre chacune vous mettrez une tranche du petit salé que vous avez mis cuire ; saucez dessus avec un peu de bon jus ou de sauce coulis.

392. — **Carottes aux petits pois**

Choisissez de toutes petites carottes nouvelles ; si elles sont grosses taillez-les en petites gousses d'ail. Faites-les blanchir, puis, égouttées, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre. Ajoutez-leur le même volume de petits pois frais écossés ; assaisonnez de sel, poivre, muscade. Cuisez-les quelques minutes à couvert en les sautant de temps en temps. Mouillez-les ensuite avec une cuillerée à pot de bouillon, et laissez finir de cuire. Au moment de servir, liez-les avec une cuillerée de crême et 2 jaunes d'œufs.

393. — **Carottes à la crême**

Les carottes taillées comme ci-dessus, faites-les blanchir 5 minutes à l'eau salée ; égouttez-les et mettez dedans gros comme une noix de beurre, sel, poivre et muscade et un verre d'eau. Laissez cuire tout doucement à couvert.

Bien attendries, liez-les avec quelques cuillerées de sauce béchamel additionnée de crème de lait pour l'éclaircir, et laissez-les mijoter quelques minutes dans cette sauce avant de les servir.

394. — **Fèves à la ménagère**

Ecossez-les et dépouillez-les de leur pellicule. Mettez dans une casserole une cuillerée d'huile d'olive avec un oignon haché, laissez-le revenir un instant sans roussir ; ajoutez les fèves, sautez-les de temps en temps, assaisonnez et laissez cuire tout doucement à couvert en les remuant quelques fois avec une cuiller.

Ajoutez ensuite un brin de sarriette dite *poivre d'âne*, ainsi qu'une ou deux cuillerées à pot d'eau chaude, juste assez pour que les fèves soient bien humectées, et une fois cuites, liez la sauce avec 2 jaunes d'œufs délayés avec 2 cuillerées à bouche d'eau froide.

395. — **Fèves à la paysanne**

Ecossées et dépouillées de leurs pellicules, ayez-en à peu près la valeur d'un litre ; émincez le cœur de deux laitues ; parez le fonds de 3 artichauts que vous coupez chacun en 4 ou 6 quartiers selon la grosseur, et hachez un oignon finement.

Coupez en dés 150 grammes de lard maigre ou petit salé, mettez-le dans un poêlon avec 2 cuillerées à bouche d'huile d'olive, faites fondre à moitié, ajoutez l'oignon, donnez 2 tours sans laisser roussir ; ajoutez les fèves, les artichauts et la laitue. Laissez revenir le tout ensemble en le sautant de temps en temps ; assaisonnez de sel, poivre et muscade et laissez cuire doucement et à couvert après avoir ajouté 2 cuillerées à pot d'eau chaude, juste de quoi faire une courte sauce. Si cette sauce n'était pas tout à fait liée, il suffirait d'y ajouter une cuillerée de farine délayée avec une cuillerée d'huile ou maniée gros comme une noix de beurre. Seulement, comme souvent les fèves fondent à la cuisson, on peut se dispenser

de cette liaison lorsque cet effet se produit, car alors la sauce se lie d'elle-même.

Il s'agit d'agir avec discernement.

On peut de même, pour leur cuisson, substituer du beurre à l'huile, voire même du saindoux ; c'est affaire de goût et de circonstance.

396. — Choux-fleurs au gratin

Triés et lavés, faites-les cuire à l'eau simplement salée ; bien égouttés, rangez-les sur un plat à gratin au fond duquel vous aurez mis quelques cuillerées de sauce béchamel (voyez cette sauce) à laquelle vous aurez mélangé un peu de fromage râpé et 2 ou 3 jaunes d'œufs. Nappez également les choux-fleurs avec la même sauce ; saupoudrez de fromage râpé ; arrosez de quelques gouttes de beurre fondu et faites gratiner.

397. — Haricots verts à la maître d'hôtel

Mettez dans une casserole deux ou trois cuillerées de bouillon ; ajoutez gros comme un œuf de beurre manié avec une cuillerée de farine ; faites bouillir, assaisonnez de sel, poivre et muscade, jus de citron et persil haché, et sautez dans cette sauce les haricots verts que vous aurez fait cuire à l'eau salée.

398. — Haricots verts à la crême

Cuits à l'eau salée, mettez-les dans une casserole, et liez-les avec quelques cuillerées de sauce béchamel éclaircie avec un peu de crème double ; assaisonnez de sel, poivre et muscade.

399. — Haricots verts sautés aux oignons

Emincez finement 2 ou 3 oignons et faites-les revenir lentement dans une poêle avec du beurre ou de l'huile.

Etant bien cuits et roussis, ajoutez les haricots verts que vous aurez fait cuire avant ; sautez quelques minutes ; assaisonnez et servez.

400. — **Haricots blancs à la villageoise**

Mettez dans une casserole quelques cuillerées de saindoux et un oignon haché, que vous laissez roussir; ajoutez ensuite les haricots blancs que vous aurez fait cuire aux trois quarts, après les avoir laissé tremper et fait blanchir comme à l'ordinaire; mouillez avec un peu de leur eau de cuisson pour qu'ils baignent tout juste; assaisonnez de sel, poivre et muscade; garnissez avec un petit bouquet de thym, laurier et persil, un saucisson de ménage et un morceau de petit salé blanchi. Laissez finir de cuire à couvert jusqu'à ce que les haricots aient absorbé tout leur mouillement.

Dressez-les ensuite sur un plat entouré du petit salé et du saucisson coupés en tranches.

401. — — **Lentilles au jus**

Cuites comme il est dit formule 334 égouttez-les.

D'autre part, faites revenir au beurre un oignon haché fin; ajoutez une cuillerée de farine et le tout légèrement roussi, mouillez avec 2 ou 3 cuillerées de jus; faites bouillir et assaisonnez de sel, poivre, muscade.

Cette sauce doit être un peu épaisse; ajoutez-lui les lentilles bien égouttées pour les laisser mijoter quelques minutes avant de servir.

Au dernier moment, ajoutez une ou deux gousses d'ail hachées avec une pincée de persil.

L'addition de l'ail ici n'étant qu'accessoire, et se conformant au goût des convives, on peut le supprimer au besoin.

On peut également remplacer le beurre par de l'huile ou du saindoux.

402. — **Cuisson des champignons**

Prenez de beaux champignons de couche, dits *de Paris*, qui ne soient point encore ouverts; parez-les soigneusement, afin qu'il ne reste aucune partie terreuse;

s'ils sont gros, il est bon de les peler. Il faut une certaine habitude pour les tourner. Lavez-les à grande eau, mettez-les, après les avoir bien égouttés, dans une casserole avec gros comme un œuf de beurre par demi-kilo, un jus de citron, sel, poivre et muscade, pas d'eau, ils en rendront assez; couvrez la casserole, posez sur le feu et sautez de temps en temps; 6 à 8 minutes suffisent pour la cuisson.

403. — **Garniture de truffes et champignons**

Prenez 5 ou 6 truffes que vous coupez en tranches, mettez-les dans une petite casserole avec une douzaine de champignons préparés comme ci-dessus; arrosez d'un demi-verre de madère que vous laissez réduire de moitié; mouillez avec 1 cuillerée ou 2 de sauce coulis et assaisonnez. Servez avec la pièce à laquelle vous la destinez, dessus ou à part.

404. — **Garniture d'oignons glacés**

Prenez 2 ou 3 douzaines de petits oignons bien fermes, jetez-les à l'eau bouillante pendant 2 ou 3 minutes, égouttez-les, épluchez-les en les coupant très peu du côté des racines. Mettez-les dans un poêlon avec un morceau de beurre gros comme une noix; faites-les revenir, assaisonnez, saupoudrez d'une pincée de sucre; mouillez ensuite avec deux cuillerées à pot de bouillon et laissez cuire avec feu dessus et dessous. Le fond doit être tout à fait réduit et les oignons tendres et de belle couleur.

405. — **Garniture d'oignons farcis**

Choisissez des oignons de moyenne grosseur, d'environ 50 grammes et de forme assez régulière, creusez-les avec une cuiller à légumes, pas trop cependant, car ils se briseraient en cuisant; faites-les cuire aux trois quarts à l'eau salée. Egouttez-les, rangez-les dans un poêlon avec un peu d'huile; garnissez-les ensuite avec une farce

comme celle indiquée pour les tomates ; faites partir sur le feu. Lorsqu'ils commenceront à roussir en-dessous, mouillez avec quelques cuillerées de bouillon, juste à moitié de leur hauteur ; couvrez d'un papier huilé et faites gratiner au four jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

406. — **Garniture de champignons de Paris farcis**

Prenez des plus gros, enlevez le pédicule, essuyez-les bien et lavez-les de même. — Nous ferons observer que lorsqu'on peut se dispenser de les laver ce n'est que mieux, on ne leur enlève pas leur parfum, qui n'est pas de trop, et on ne leur ajoute pas de l'eau dont ils se passent volontiers. — Rangez-les, bien essuyés, dans un plat beurré ; assaisonnez-les, arrosez-les de beurre fondu et poussez-les quelques minutes au four pour les faire cuire à moitié.

D'autre part, hachez un oignon que vous faites revenir ; ajoutez les pédicules que vous aurez bien nettoyés et hachés, puis 3 ou 4 truffes également hachées ; ajoutez aussi 2 ou 3 cuillerées à bouche de sauce coulis. Assaisonnez, faites réduire quelques minutes et servez-vous de cette farce pour garnir vos champignons. Saupoudrez de panure, arrosez de quelques gouttes de beurre fondu et faites gratiner au four.

407. — **Champignons des pins farcis à la Provençale**

Prenez une douzaine de ces champignons, bien faits, c'est-à-dire de forme régulière et pas trop gros ; coupez-en le pédicule, nettoyez-les bien, rangez-les dans un plat, assaisonnez, arrosez d'huile et poussez au four pour les cuire à moitié. Hachez les pédicules que vous aure zbien nettoyés ; hachez également deux gousses d'ail avec une pincée de persil ; mélangez le tout avec quelques pincées de panure ou râpure de pain, sel et poivre, et mettez ce mélange sur vos champignons ; arrosez d'huile et faites gratiner au four 5 à 6 minutes.

408. — Cèpes à la bordelaise

Coupez-les en tranches, mettez-les dans une poèle où vous aurez fait chauffer du beurre ; faites-les sauter vivement, qu'ils prennent couleur de toutes parts, assaisonnez de sel et de poivre ; ajoutez 2 échalotes finement hachées, sautez quelques instants encore sans cependant laisser roussir l'échalote ; ajoutez le jus d'un citron, une pincée de persil haché et servez.

409. — Cèpes à la bordelaise et au gratin

Préparez-les de même que ci-dessus en ajoutant une cuillerée de bon jus réduit et un peu de glace de viande. Mettez dans un plat à gratin, saupoudrez de panure et poussez au four pour faire gratiner.

410. — Croûtes aux morilles

Nettoyez bien les morilles sans les laver : si elles sont grosses, divisez-les, laissez-les entières si elles sont petites. Mettez chauffer du beurre dans un poêlon en terre de préférence, jetez les morilles dedans et laissez-les revenir quelques minutes à feu vif ; assaisonnez de sel et de poivre, saupoudrez d'une cuillerée de farine, mouillez avec une cuillerée à pot de bouillon et laissez cuire 5 à 6 minutes.

Durant ce temps, préparez une douzaine de croûtons de pain taillés ronds, ayant à peu près 5 à 6 centimètres de diamètre, épais d'environ 1 centimètre, rangez-les dans une poèle avec du beurre fondu ; faites-les colorer des deux côtés ; ils doivent être croustillants et point secs du tout, c'est-à-dire qu'en les pressant entre deux doigts ils doivent céder à la pression ; rangez-les en couronne sur le plat. Ajoutez une liaison de deux jaunes d'œufs et un jus de citron aux morilles et versez au milieu des croûtons.

411. — Croquettes de pommes de terre pour garniture

Pelez 5 ou 6 pommes de terre, coupez-les en 4, faites-les cuire avec de l'eau et du sel ; passez-les dans un tamis

après les avoir bien égouttées. Mettez cette purée dans une casserole avec gros comme un œuf de beurre, assaisonnez de poivre et de muscade et travaillez sur le feu en ajoutant un œuf entier et 2 jaunes ; débarrassez sur une assiette. Roulez-les ensuite de la forme et de la grosseur d'un bouchon, trempez à l'œuf battu, roulez dans la panure et faites frire ensuite à grande friture bien chaude.

412. — Pommes de terre à la duchesse

Préparez-les comme ci-dessus en supprimant l'œuf entier ; roulez-les à la farine mais un peu plus grosses, aplatissez-les un peu avec la lame du couteau et faites un décor quelconque sur chacune. Mettez quelques cuillerées d'huile dans une poêle, faites bien chauffer, rangez-y dedans vos pommes de terre et laissez cuire doucement ; lorsqu'elles sont colorées d'un côté, retournez-les pour qu'elles le soient également de l'autre.

413. — Pommes de terre à la dauphine

Faites cuire à l'eau salée 3 ou 4 pommes de terre, passez-les au tamis après les avoir bien égouttées.

D'autre part, mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre avec un demi-verre d'eau et faites bouillir ; incorporez vivement 50 grammes de farine en remuant avec une cuiller en bois, travaillez ainsi 2 ou 3 minutes sur le feu. Ajoutez 4 œufs l'un après l'autre en bien mélangeant ; ajoutez à cette pâte la purée de pommes préparée, assaisonnez de sel, poivre et muscade et d'une pincée de fromage râpé. Prenez cette pâte avec la cuiller par petites parties de la grosseur d'une noix que vous laissez tomber dans de l'huile chaude ; elles ne doivent pas être saisies et doubler de volume. Posez la poêle sur le feu et remuez-les avec une écumoire ; quand elles sont de belle couleur, sortez-les sur une passoire.

414. — Pommes au lard

Coupez en dés 200 grammes de lard maigre et faites-le revenir dans une casserole avec du beurre ou du sain-

doux avec un oignon haché ; ajoutez ensuite une cuillerée de purée de tomates ou quelques tomates hachées que l'on fait alors revenir ensemble. Mouillez avec du jus ou de l'eau, selon les circonstances ; assaisonnez ; ajoutez un bouquet garni, une gousse d'ail et les pommes de terre coupées en quartiers ou en tranches épaisses et laissez cuire vivement. Sortez le bouquet au moment de servir et liez tant soit peu la sauce avec un peu de farine délayée.

Certaines pommes de terre n'ont pas besoin de cette liaison, il en est qui se fondent plus ou moins en cuisant et qui lient la sauce d'elles-mêmes. Mais les pommes de terre jaunes, restant généralement intactes, ont besoin d'être un peu liées.

415. — **Pommes de terre au gratin**

Pelez les pommes de terre et coupez-les en tranches de 3 millimètres d'épaisseur environ.

Faites revenir au beurre ou au saindoux, dans une casserole, un oignon finement haché ; ajoutez une cuillerée de farine, et le tout légèrement roussi, mouillez avec du bouillon de façon à obtenir une sauce claire et assez abondante pour que les pommes de terre baignent à peine dedans. Ajoutez un bouquet garni ; assaisonnez de sel, poivre et muscade et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres et qu'elles aient absorbé à peu près la sauce. Sortez alors le bouquet, mélangez-leur 2 ou 3 œufs battus ; versez le tout dans un plat à gratin ; saupoudrez de panure et de fromage, arrosez de beurre et faites gratiner au four.

416. — **Autres pommes de terre au gratin**

Coupées en tranches comme ci-dessus, mettez-les dans une casserole avec du bouillon, juste assez pour les couvrir ; assaisonnez et laissez cuire. Lorsqu'elles sont tendres, battez 2 ou 3 œufs dans une terrine avec 2 décilitres de bonne crème et 3 cuillerées à bouche de fromage râpé ; mélangez cela aux pommes de terre que

vous versez ensuite dans un plat creux allant au feu ; saupoudrez de fromage râpé, arrosez de beurre fondu et faites gratiner.

417. — **Pommes de terre à la maître d'hôtel**

Choisissez des pommes de terre jaunes et faites-les cuire en robe de chambre. Etant ensuite épluchées et coupées en tranches, mettez-les dans une casserole avec quelques cuillerées de bouillon, un jus de citron, sel, poivre et muscade et faites bouillir vivement ; ajoutez un morceau de beurre, une pincée de persil haché ; sautez-les vivement pour les lier et servez-les dans un légumier.

418. — **Pommes de terre à la crême**

Mettez gros comme un œuf de beurre dans une casserole avec une cuillerée de farine, chauffez sans roussir et mouillez avec un demi-litre de lait bouillant pour obtenir une sauce claire ; assaisonnez-la de sel, poivre et muscade, faites bouillir quelques minutes et, les pommes de terre étant cuites et coupées comme ci-dessus, mettez-les dans cette sauce à mijoter quelques instants.

419. — **Pommes de terre soufflées**

Choisissez à cet effet des pommes de terre rouges dites de Hollande, d'égale grosseur autant que possible. Epluchez-les, puis, coupées en tranches de 4 millimètres d'épaisseur environ, plongez-les à grande friture, et celle-ci à peine tiède. Que l'on emploie à cet effet de l'huile ou de la graisse c'est indifférent, mais l'une ou l'autre ne doit pas être ménagée. Les pommes de terre doivent être à leur aise, c'est-à-dire pas trop entassées.

Activez le feu sous la poêle et vous verrez bientôt monter toutes les pommes de terre à la surface de la friture et se gonfler. Lorsqu'elles le sont en grande partie

et qu'elles commencent à se raffermir, ce dont on se rend compte en les touchant, sortez-les dans une passoire large et laissez la friture s'échauffer fortement. Dès qu'elle est fumante, jetez les pommes de terre dedans en les remuant immédiatement avec l'écumoire, afin qu'elles se colorent toutes pareillement. Etant bien dorées et croustillantes et parfaitement soufflées, égouttez les sur une serviette pour les laisser s'éponger ; saupoudrez de sel et servez sur le champ.

420. — **Choucroute garnie**

La choucroute bien lavée et exprimée, blanchie même et rafraîchie lorsque le besoin s'en fait sentir, éparpillez-la sur une serviette pour l'assaisonner de sel, poivre et muscade. Etendez-en une bonne couche dans une casserole où vous aurez mis de minces bardes de lard, oignons et quelques grosses carottes entières, un fort bouquet garni et deux gousses d'ail ; on peut mettre aussi quelques pincées de baies de genièvre que l'on enferme dans un nouet de tulle ; rangez dessus un morceau de petit salé, une crosse de jambon si on peut se la procurer et 2 ou 3 saucisses de ménage ; mettez tout le restant de la choucroute dessus ; mouillez avec un demi-litre de vin blanc et de l'eau juste assez pour qu'elle baigne à peine.

Ajoutez quelques cuillerées de bon saindoux ou de graisse d'oie ; mettez dessus un papier graissé et, la casserole couverte, faites partir à feu doux de crainte qu'elle n'attache. L'ébullition bien prononcée, poussez la casserole au four pour laisser cuire au moins de 3 à 4 heures.

Vous aurez soin de la regarder de temps en temps afin de ne pas laisser fondre le petit salé et les saucisses que vous devez retirer dès que c'est cuit.

Lorsque la choucroute se trouve cuite, il ne doit plus rester de mouillement dans la casserole, elle doit tout avoir absorbé. Egouttez-la alors dans une passoire afin qu'elle rende son excédent de graisse et dressez-la ensuite sur un plat entourée des saucisses et du petit salé coupé en tranches. Les grosses carottes, également coupées, peuvent aussi être disposées autour en couronne. On peut

ajouter encore au dressage, comme garniture accessoire, des pommes de terre cuites à l'eau, des saucisses de Francfort, un morceau de jambon, etc.

421. — Garniture de légumes à la jardinière

Epluchez quelques carottes et navets, taillez-les séparément de la forme que vous voudrez, ou à l'emporte-pièce, ou à la cuiller, ou même au couteau. Mettez les carottes dans une casserole et les navets dans une autre, faites-les blanchir 2 minutes et égouttez-les ; mettez dedans une cuillerée à pot de bouillon, gros comme une noix de beurre, poivre et muscade, une pincée de sucre et laissez cuire à couvert. Quand ces légumes sont cuits il ne doit plus rester de bouillon dans la casserole.

Faites cuire, d'autre part, quelques choux de Bruxelles à l'eau salée, mettez-les dans une casserole avec gros comme une noix de beurre, assaisonnez et tenez au chaud. Faites cuire également à l'eau salée quelques poignées de petits pois, autant de haricots verts ; liez ces légumes au beurre séparément dans une casserole. Dressez tous ces légumes et racines en bouquets autour de la pièce à laquelle vous les destinez. — On peut ajouter d'autres légumes selon la saison, par exemple des asperges, des fonds d'artichauts, etc.

422. — Garniture macédoine

Il y entre à peu près les mêmes légumes, que l'on cuit comme il est dit ci-dessus ; on les mélange ensuite dans une casserole, on les assaisonne et on ajoute un peu de beurre et quelques cuillerées de crème de lait, en les sautant pour les lier.

423. — Garniture à la financière

Cette garniture se compose de foies de volailles blanchis et passés au beurre, petites quenelles, petites escalopes de volaille cuite, jambon ou langue écarlate coupé

en petites escalopes, ris de veau cuit et cervelle coupés comme le reste, truffes et champignons.

Dans certains cas, on ajoute encore des olives tournées et blanchies.

D'ailleurs cette garniture est assez *élastique* ; on peut très bien, aux choses énumérées, en ajouter d'autres, comme aussi on peut en retrancher.

424. — **Garniture à la Toulouse**

Elle se compose à peu près des mêmes choses énumérées ci-dessus ; on lui ajoute toutefois des crêtes et des rognons de coq, et on la lie à blanc, c'est-à-dire avec une sauce veloutée faite avec le fond de la pièce à laquelle on la destine.

La financière est liée à brun, c'est-à-dire avec une sauce madère.

CHAPITRE XVI

DES ŒUFS

425. — Œufs pochés à l'oseille

Triez et lavez un panier d'oseille que vous mettrez dans une casserole avec quelques litres d'eau et une poignée de sel. Laissez cuire un quart d'heure, égouttez-les ensuite sur un tamis, puis passez. Mettez dans une casserole un morceau de beurre gros comme un œuf avec une bonne cuillerée de farine, tournez un instant sur le feu sans laisser roussir ; mouillez avec un litre de lait, faites bouillir et ajoutez la purée d'oseille : assaisonnez de sel, poivre et muscade, couvrez la casserole et laissez cuire une heure au four. Sortez-la et ajoutez-y 2 œufs battus avec un peu de crème de lait et un bon morceau de beurre, tournez-la quelques minutes sur le feu pour la lier et ne la laissez pas cuire davantage.

Mettez dans une casserole un litre d'eau, le jus d'un citron et une forte pincée de sel, faites bouillir et cassez dedans, l'un après l'autre, le nombre d'œufs que vous désirez. Retirez alors la casserole sur le coin du fourneau avec un couvercle dessus ; 4 minutes suffisent pour les pocher.

Dressez l'oseille sur le plat et les œufs autour après les avoir égouttés.

426. — Œufs pochés sauce tomate

Préparez une sauce tomate comme il est indiqué au chapitre des sauces ; tenez-la un peu épaisse. Faites pocher vos œufs comme il est dit ci-dessus. Versez la sauce sur le plat et dressez les œufs dessus.

427. — Œufs pochés aux épinards

Préparez vos épinards comme il est indiqué pour les épinards à la crème, et les œufs comme nous venons de le dire. Dressez comme les œufs à l'oseille.

On sert aussi les épinards, ainsi que l'oseille, tout simplement avec des œufs cuits durs ou mollets.

428. — Œufs frits sauce tomate

Mettez dans une petite poêle un demi-litre d'huile, faites bien chauffer et cassez dedans un œuf bien frais ; immédiatement, à l'aide d'une cuiller en bois, roulez-le sur lui-même pour qu'il conserve une jolie forme, autrement il s'écarte dans la friture et a bien mauvaise apparence. Egouttez-le sur une passoire et continuez ainsi pour tous ceux qui vous restent à frire. Dressez-les sur la sauce tomate que vous versez sur plat au dernier moment.

429. — Œufs à la tripe

Faites durcir 5 ou 6 œufs. D'autre part, émincez bien finement 3 ou 4 oignons que vous faites revenir au beurre sans les laisser colorer ; ils doivent être cuits sans être roux ; il faut, pour cela, prendre une casserole pas trop grande et laisser marcher très lentement, c'est-à-dire à petit feu ; ajoutez une cuillerée de farine que vous mélangez bien et mouillez avec un demi-litre de lait bouillant ; ajoutez un bouquet garni, assaisonnez de sel, poivre, muscade et laissez cuire 20 minutes ; sortez ensuite le bouquet et mettez-y les œufs coupés chacun en 5 ou 6 tranches. Tenez au chaud sans laisser bouillir jusqu'au moment de servir.

430. — Œufs farcis au gratin

Faites durcir 5 ou 6 œufs, enlevez la coquille et coupez-les en 2 dans leur longueur ; sortez le jaune que vous déposez sur une assiette, rangez les œufs sur un plat à

gratin beurré. Hachez finement 2 oignons que vous faites revenir au beurre dans une petite casserole ; lorsqu'ils sont de belle couleur, ajoutez à peu près le même volume de champignons hachés, puis les jaunes que vous aurez mis de côté ; mélangez bien le tout et assaisonnez de sel, poivre, muscade.

D'autre part, mettez un morceau de beurre dans une casserole avec une cuillerée de farine, chauffez sans roussir et mouillez avec un demi-litre de lait bouillant ; faites cuire un quart d'heure avec un bouquet garni et assaisonnement, passez ensuite ; ajoutez deux cuillerées à bouche de cette sauce à la farce préparée et, avec celle-ci, garnissez les moitiés d'œufs que vous avez débarrassés de leur jaune ; versez dessus la sauce préparée et saupoudrez de panure. — Quelques personnes ajoutent du fromage râpé. — Arrosez de beurre fondu et faites gratiner.

431. — Œufs farcis à la Villeroy

Faites-les durcir comme ci-dessus, enlevez la coquille et coupez-les en deux ; mettez sur chaque moitié une cuillerée d'appareil à croquettes de volaille en lui donnant une jolie forme ; passez-les à l'œuf battu, roulez-les dans la panure et plongez-les dans la friture bien chaude. Ils doivent être saisis. Une minute suffit pour les faire frire ; servez-les sur une sauce tomate.

432. — Œufs brouillés aux truffes

Mettez dans une casserole plate gros comme un œuf de beurre, faites-le fondre et jetez dedans 3 ou 4 belles truffes coupées en lames ou en filets ; laissez-les chauffer sans cependant laisser noircir le beurre ; quand elles commencent à dégager leur arome, cassez-y dedans 5 ou 6 œufs, assaisonnez de sel et de poivre et tournez à petit feu avec une cuiller en bois. Lorsque vous les jugez cuits, c'est-à-dire d'une épaisseur convenable, ajoutez 2 cuillerées à bouche de crème double et servez, entourés de croûtons de pain frits au beurre.

On peut, par la même méthode, préparer des œufs

aux pointes d'asperges, aux champignons, au jambon, etc. Il suffit que la garniture soit cuite préalablement.

433. — Omelette aux rognons

Coupez en petits dés 2 ou 3 rognons, jetez-les dans un sautoir où vous aurez gros comme une noix de beurre bien chaud ; faites-les bien saisir ; assaisonnez, mouillez d'un filet de madère et de 2 cuillerées à bouche de sauce coulis un peu épaisse ; sautez-les et ne laissez pas bouillir.

Préparez votre omelette ; dès qu'elle est cuite, au moment de la rouler, versez vos rognons au milieu et enfermez-les en la repliant sur elle-même : renversez sur le plat et servez.

434. — Omelette à l'oseille

L'oseille triée, lavée et ciselée, mettez-la à revenir dans une sauteuse avec gros comme un œuf de beurre. On peut se servir d'une poêle au lieu de sauteuse, mais alors elle doit être consacrée à cet usage seul. Il en est de même pour les tomates dont on veut préparer des omelettes, et que l'on doit au préalable faire sauter à la poêle, car l'acidité de ces herbes ou légumes altère le fond de cet ustensile et le rend impropre à faire convenablement une omelette.

Battez dans une terrine le nombre d'œufs nécessaire, et, après leur avoir mélangé l'oseille revenue au beurre comme il est dit ci-dessus, opérez comme pour les omelettes ordinaires.

435. — Omelette aux tomates

Les tomates coupées en deux, pelées et les graines supprimées, émincez-les ; faites-les revenir au beurre comme il est dit pour l'oseille, et terminez de même.

Il est bien entendu que ces omelettes peuvent se préparer à l'huile tout aussi bien qu'au beurre.

CHAPITRE XVII

DE LA PATISSERIE ET ENTREMETS SUCRÉS

436. — Pâte à frire

Mettez dans une terrine 500 grammes de farine tamisée, faites un trou au milieu, déposez dedans 2 jaunes d'œufs, une pincée de sel et 2 cuillerées à bouche d'huile d'olive ; délayez le tout avec 2 verres d'eau de façon à obtenir une pâte lisse et coulante ; tenez à une température douce avec un linge dessus. Au moment de l'employer, ajoutez 2 blancs d'œufs montés en neige.

437. — Pâte brisée

Préparez sur la table ou marbre 500 grammes de farine que vous disposez en fontaine ; mettez au milieu une forte pincée de sel, 300 grammes de beurre, un verre d'eau et pétrissez le tout sans corder la pâte ; rassemblez-la et fraisez-la trois fois, ce qui veut dire de l'étendre en la séparant avec la paume de la main. A l'aide d'un rouleau étendez-la de l'épaisseur d'un centimètre, repliez-la en trois, continuez cette opération jusqu'à trois fois, ce qui correspond à trois tours, terme de pâtisserie.

438. — Pâte à timbale

Disposez sur la table 500 grammes de farine comme ci-dessus, mettez au milieu 250 grammes de beurre, une forte pincée de sel, 3 jaunes d'œufs et un verre d'eau. Rassemblez bien la pâte sans trop la travailler ni la fraiser.

439. — Pâte à timbale sucrée

La même que ci-dessus, en mettant un peu moins de sel et 2 cuillerées à bouche de sucre en poudre.

440 — Pâte à dresser pour pâté froid

Disposez 500 grammes de farine sur la table en fontaine, mettez au centre 300 grammes de beurre, 2 verres d'eau, une forte pincée de sel et 3 jaunes d'œufs. Incorporez bien le tout sans corder la pâte, rassemblez celle-ci et laissez reposer 1 heure ou 2 au frais avant de l'employer.

441. — Pâte à dresser au saindoux

Même opération et proportions que ci-dessus en remplaçant le beurre par la même quantité de saindoux.

442. — Pâte à dresser pour croustades

Même opération que pour celle à pâté froid ; mettez seulement 200 grammes de beurre.

443 — Pâte feuilletée

Mettez sur une table 500 grammes de farine disposée en fontaine, mettez au milieu une pincée de sel et un verre et demi d'eau et pétrissez sans corder la pâte. Cela constitue ce qu'on appelle la détrempe ; elle doit être faite lestement. Etendez-la de l'épaisseur de 2 ou 3 centimè-

tres. Déposez au milieu 500 grammes de beurre que vous aurez bien travaillé pour le rendre élastique en le maniant dans un linge mouillé. En été on doit au préalable le tenir sur glace. Etalez ce beurre de la même épaisseur que la pâte, ramenez les quatre côtés de celle-ci sur lui pour bien l'enfermer, puis étendez à l'aide d'un rouleau en abaisse d'un centimètre et demi d'épaisseur et de forme rectangulaire, c'est-à-dire d'un carré long. Pliez en trois et étendez de nouveau de la même épaisseur, mais en sens contraire, c'est à-dire dans le sens des plis, ceci constitue 2 tours. Laissez reposer la pâte dix minutes et donnez encore 2 tours ; puis 10 minutes après donnez encore 2 autres tours qui seront les derniers. Vous pourrez dès lors la détailler et vous en servir.

444. — **Pâte à brioches**

Mettez 500 grammes de farine sur la table, prenez-en le quart que vous séparez du reste pour faire le levain, disposez-le en fontaine ; délayez, avec un demi-verre d'eau tiède, 10 grammes de levure de grains, versez au milieu de la fontaine et incorporez à la farine ; vous devez obtenir une pâte mollette. Moulez-la et déposez-la dans une terrine pour la laisser lever à température douce. Etendez d'autre part le restant de la farine, mettez au milieu 350 grammes de beurre et 2 œufs ; incorporez bien à la farine ; ajoutez encore 6 œufs, mais l'un après l'autre, à mesure que la pâte prend du corps. Elle doit être travaillée à force de bras. Ajoutez 15 grammes de sel, 50 grammes de sucre et un petit verre de rhum, travaillez toujours jusqu'au moment où le levain sera à point ; il doit être au double de son volume primitif ; mélangez-le alors à la pâte sans trop la travailler. Mettez la pâte dans une terrine et tenez à température douce jusqu'au moment où elle aura doublé de volume ; travaillez-la avec une cuiller en bois et tenez au frais jusqu'au moment de l'employer. En été, il est indispensable de la mettre sur glace.

Au moment de former les brioches, versez votre pâte

sur la table farinée, saupoudrez de farine et abaissez-la avec la paume de la main. Roulez vos brioches de la grosseur qui vous plaira, posez dans des moules beurrés ou sur plaque, implantez au milieu, en l'appuyant avec le doigt, un morceau de pâte du tiers de sa grosseur. Ce morceau de pâte doit être roulé et allongé d'un seul côté, c'est par ce côté que vous l'appliquez ; laissez lever une heure. Dorez ensuite à l'œuf battu, donnez trois petits coups avec la pointe du couteau autour de la tête de la brioche et faites cuire à four gai, c'est-à-dire assez chaud ; 10 à 12 minutes de cuisson suffisent.

445. — **Pâte à babas**

Tamisez 500 grammes de farine, prenez-en le tiers pour faire un levain comme pour la brioche, mais avec 30 grammes de levure et moitié eau, moitié lait tiède. Ce levain doit être un peu plus mou ; mettez-le dans une terrine tiède et laissez lever ; durant ce temps disposez le reste de la farine en fontaine. Mettez au milieu 200 grammes de beurre manié, c'est-à-dire pas trop ferme, puis 2 œufs ; travaillez bien pour donner du corps à la pâte, ajoutez encore 10 œufs, mais 2 par 2 et à mesure que la pâte devient légère et lisse. Quand tous les œufs sont incorporés, ajoutez encore 100 grammes de beurre manié et 100 grammes de sucre ainsi que deux bonnes pincées de sel et un verre de rhum ; travaillez bien, incorporez le levain et débarrassez dans une terrine pour laisser lever comme la brioche. Au moment d'employer cette pâte on y ajoute une poignée de raisins de Corinthe et de Smyrne mélangés et le même volume d'écorce d'orange et de citron confite coupée en petits dés. On met la pâte dans des moules beurrés que l'on emplit seulement au tiers de leur hauteur, on laisse lever jusqu'au niveau du moule et on pousse à four gai ; une douzaine de minutes suffisent pour les petits babas.

Une fois cuits et démoulés on les trempe dans un sirop additionné de rhum ou de kirsch selon le goût.

446 — **Pâte à choux**

Mettez dans une casserole un demi-litre d'eau avec une pincée de sel et 200 grammes de beurre ; faites bouillir et incorporez à la pâte 250 grammes de farine, en travaillant vivement avec la cuiller ; travaillez quelques minutes sur le feu et, lorsque la pâte est bien lisse, qu'elle se détache des parois de la casserole, ajoutez un à un, en bien travaillant, 7 ou 8 œufs. Sucrez légèrement et servez-vous-en.

446 *bis*. — **Savarin**

Même pâte que pour les babas, mais sans addition de raisins ni de fruits ; cuit en moule à bordure, on le trempe au sirop parfumé soit au kirsch soit à tout autre parfum.

On le garnit généralement avec une crème ou une marmelade de fruits.

447. — **Madeleines**

Cassez huit œufs dans une bassine, mettez avec 500 grammes de sucre, fouettez avec un fouet de cuisine jusqu'à ce que cela devienne mousseux et léger ; ajoutez alors 500 grammes de beurre fondu et, en même temps, 500 grammes de farine tamisée ; mélangez sans trop travailler avec une cuiller en bois et parfumez à votre gré. Le parfum se met en fouettant les œufs et le sucre.

448. — **Autre procédé**

Mettez 8 jaunes d'œufs dans une terrine avec 500 grammes de sucre en poudre, travaillez fortement pendant un quart d'heure avec une cuiller en bois ; ajoutez le parfum préféré, puis les 8 blancs montés en neige, 500 grammes de beurre fondu et autant de farine tamisée ; mélangez et cuisez dans des moules beurrés. Le four ne doit pas être trop chaud.

449. — **Plunquet**

Mettez dans une terrine 250 grammes de beurre légèrement ramolli ; travaillez à la cuiller pour le rendre

crèmeux ; mélangez-lui 6 œufs l'un après l'autre ; ajoutez 250 grammes de raisins de Smyrne et de Corinthe, 50 grammes d'écorce de cédrat coupée en petit dés et enfin 250 grammes de farine et un verre de rhum. Le tout bien mélangé, versez cet appareil dans de petits moules à darioles ou gros moules à timbale en mettant autour des moules, intérieurement et dépassant les bords de quelques centimètres, une bande de papier beurrée et ciselée dans le haut.

Cuisez à four doux, surtout les grands moules.

450. — **Gâteau trois frères**

Mettez dans une bassine 8 œufs entiers avec 250 grammes de sucre ; battez sur feu doux pour le rendre léger ; retirez ensuite de côté pour y mélanger 175 grammes de beurre fondu et tiède et 175 grammes de farine de riz en paquet dite *crème de riz*, parfumez avec une pincée de sucre vanillé. Versez cet appareil dans un moule dit à *trois frères* après l'avoir beurré et cuisez à four doux, une trentaine de minutes.

Une fois démoulé, masquez-le au pinceau avec de l'abricot réduit et chaud ; appliquez tout autour du sucre en gros grains, autrement dit *casson*, et formez un décor au-dessus avec des morceaux d'angélique et demi-amandes à moitié grillées.

451. — **Génoise glacée**

Fouettez sur feu doux, dans une bassine, 250 grammes de sucre avec 6 œufs entiers ; devenu bien mousseux et léger, retirez du feu et continuez de fouetter jusqu'à refroidissement ; incorporez alors 250 grammes de farine et 200 grammes de beurre fondu et tiède. Cuisez ensuite dans des moules plats.

Démoulés et refroidis, versez dessus une glace fondante de façon à les masquer complètement.

452. — **Glace fondante**

Mettez dans une bassine 250 grammes de sucre coupé que vous arrosez d'un verre d'eau ; laissez bouillir vive-

ment. Lorsque, trempant un doigt mouillé dans ce sirop et le retrempant immédiatement à l'eau froide, puis roulant entre deux doigts le sirop resté adhérent il forme comme une pâte molle, il est cuit à point Trempez immédiatement le fond de la bassine à l'eau froide, pour arrêter la cuisson ; versez le sirop sur le marbre, et travaillez-le vivement avec une spatule en bois. Lorsque la chaleur est diminuée et que le fondant forme une masse blanche, étendez-le à plusieurs reprises avec la paume de la main.

On garde ce fondant dans une terrine avec un petit linge mouillé par dessus. Au moment de s'en servir il suffit d'en chauffer la quantité voulue dans une casserole en ajoutant quelques gouttes d'eau et le parfum préféré : soit quelques gouttes de kirsch, rhum, essence de café, etc.

453. — **Glace fondante à cru**

Dans bien des cas et surtout dans un moment pressé cette glace peut remplacer la précédente ; sa préparation en est très simple et demande moins de pratique.

Mettez dans une casserole quelques cuillerées de glace de sucre, soit tout simplement du sucre en poudre impalpable. Travaillez-le à la cuiller avec quelques gouttes du parfum préféré, de celui-ci juste assez pour obtenir une pâte à peine coulante ; faites tiédir au feu, et après en avoir recouvert le gâteau à glacer faites-le passer deux minutes à la bouche du four pour raffermir cette glace.

454. — **Gâteau Pithiviers ou Tourte aux amandes**

Pilez dans un mortier 250 grammes d'amandes mondées et sèches, parmi lesquelles quelques-unes d'amères, avec 250 grammes de sucre en morceaux.

On commence à piler toutes les amandes avec le quart de la quantité de sucre indiquée ; on passe au tamis ; on remet au mortier ce qui n'a pas passé avec un autre quart de sucre, et ainsi de suite jusqu'à ce que le tout soit passé.

Remettez le tout au mortier pour incorporer 6 œufs entiers puis 150 grammes de beurre en pommade, et parfumez avec une cuillerée à bouche d'eau de fleurs d'oranger.

Vous aurez préparé une pâte feuilletée de laquelle vous ferez deux abaisses de la dimension du gâteau à obtenir; posez-en une sur une tourtière, déposez au milieu la crème d'amandes préparée en l'étendant avec un couteau jusqu'à 3 centimètres du bord ; mouillez la partie de pâte non recouverte ; appliquez sur le tout la seconde abaisse et appuyez sur les bords pour les souder ensemble ; dorez à l'œuf et cuisez à four chaud.

455. — **Biscuit de Savoie**

Mettez dans une terrine 500 grammes de sucre en poudre ; ajoutez 16 jaunes d'œufs, mais deux par deux seulement et en travaillant à mesure avec une cuiller en bois.

Cet appareil étant devenu bien léger par ce travail, incorporez-lui 400 grammes de farine et fécule mélangées et les 16 blancs fouettés bien fermes. On doit faire ce mélange en alternant, c'est-à-dire que l'on met tantôt quelques cuillerées de blanc d'œufs, tantôt un peu de farine qu'on laisse tomber en pluie, cela afin que le biscuit en demeure plus léger.

Passez du beurre fondu et chaud dans les moules; renversez-les sur une assiette pour les laisser égoutter, et saupoudrez-les ensuite intérieurement avec du sucre fin non déglacé. Remplissez-les avec l'appareil préparé, et faites cuire 45 minutes environ à four doux.

La durée de la cuisson ne peut guère être précisée attendu que l'on peut se servir de moules dont la capacité varie. Nous supposons ici des moules d'une contenance d'un litre environ.

456. — **Biscuit à la cuiller**

Travaillez vivement dans une terrine 500 grammes de sucre en poudre avec 20 jaunes d'œufs en n'ajoutant

ceux-ci que deux par deux. Mélangez ensuite 500 grammes de farine et les 20 blancs d'œufs fouettés bien fermes. Dressez les biscuits sur des feuilles de papier ; saupoudrez de sucre, et faites cuire à four très doux.

457. — **Omelette soufflée au citron**

Mettez environ 200 grammes de sucre dans une terrine avec 3 jaunes d'œufs, battez-les fortement pour les rendre légers ; ajoutez un zeste de citron finement haché et mélangez 5 blancs d'œufs fouettés bien fermes. Dressez cet appareil sur un plat ovale allant au four ; poussez dans un four modérément chaud et laissez cuire 7 à 8 minutes au plus ; saupoudrez de sucre et envoyez immédiatement. Cet entremets ne peut attendre une fois cuit ; s'il n'est pas servi tout de suite il perd toute sa valeur.

458. — **Soufflé à la vanille**

Mélangez dans une casserole une bonne cuillerée de farine avec gros comme un œuf de beurre, versez dedans un verre de lait bouillant dans lequel vous avez fait infuser une gousse de vanille ; délayez et faites épaissir. Ajoutez 4 jaunes d'œufs, 100 grammes de sucre et liez sur le feu pour obtenir, sans ébullition, une crème très épaisse ; retirez de côté et mélangez 5 blancs d'œufs fouettés très fermes. Versez dans une timbale beurrée pour la remplir aux trois quarts ; poussez au four pas trop chaud pour l'y laisser 20 minutes. Il doit monter au moins 10 centimètres au-dessus du bord. Saupoudrez de sucre et envoyez immédiatement.

458 *bis*. — **Millias ou gâteau à la farine de millet**

Ce gâteau est très en faveur dans quelques départements du midi, et particulièrement de Toulouse à Bordeaux. On l'appelle *millias* ou *milliasson* selon qu'il est préparé en tourtière ou en petits moules à tartelettes.

Mélangez dans une terrine 200 grammes de sucre avec 100 grammes de farine de millet ; ajoutez 4 œufs entiers, une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger ou le zeste d'un citron haché ; le tout bien incorporé, délayez-le avec trois quarts de litre de lait bouillant que vous versez d'abord peu à peu.

Vous aurez grassement beurré les moules nécessaires ; remplissez-les de la pâte préparée et faites cuire à four chaud.

La cuisson en tourtière demande une vingtaine de minutes et celle en moules à tartelettes n'exige guère que 8 à 10 minutes au plus.

Cuits et démoulés on les sert saupoudrés de sucre.

459. — **Crème à la vanille**

Mettez dans une casserole 8 à 10 jaunes d'œufs avec 300 grammes de sucre en poudre, mélangez bien et délayez petit à petit avec un litre de lait bouillant dans lequel vous avez mis infuser une gousse de vanille. Remettez sur le feu et remuez avec une cuiller en bois jusqu'au moment ou la crème commence à épaissir et avant qu'elle ne bouille. Retirez aussitôt du feu. — Vous connaîtrez le point de cuisson, lorsqu'en sortant la cuiller de la crême elle en reste masquée à ne pas laisser voir le bois. Au reste, quand vous jugez qu'elle approche de ce point, il est prudent de retirer la casserole à côté du feu, de façon qu'elle cuise plus lentement et que l'ébullition ne vous surprenne pas, car une crème qui a bouilli est une crème manquée.

460. — **Crème au bain-marie ou flan**

Faites fondre 2 ou 3 cuillerées de sucre en poudre avec quelques gouttes d'eau dans une casserole, posez sur le feu et laissez bouillir vivement ; lorsque ce sucre prend une teinte jaune, versez-le au fond d'un moule à timbale.

D'autre part, cassez dans une terrine 4 œufs entiers

et 8 jaunes ; ajoutez une cuillerée à café d'eau de fleurs d'oranger, un litre de lait que vous avez fait bouillir avec 250 grammes de sucre ; battez bien le tout ensemble, passez à la passoire fine et versez dans le moule. Posez celui-ci dans une casserole avec de l'eau bouillante à moitié de sa hauteur et mettez au four où vous le laisserez 45 minutes sans bouillir ; il faut cependant que l'eau conserve sa même température. Si vous ne pouviez disposer d'un four vous poseriez la casserole sur des cendres chaudes avec un couvercle ayant de la braise dessus. Une fois cuit vous laissez refroidir et démoulez sur le plat au moment de servir. On fait ainsi des flans au chocolat, au café, à la vanille, au citron ou à tout autre parfum.

461. — **Crème au bain-marie en petits pots**

On a pour cet usage des pots en porcelaine ayant à peu près la forme d'une tasse. Les remplir avec une crème préparée comme ci-dessus, mais avec 2 œufs entiers seulement et 8 jaunes. Faire cuire comme la précédente.

462. — **Œufs à la neige**

Mettez dans une casserole 10 jaunes d'œufs avec 200 grammes de sucre en poudre, une gousse de vanille et mouillez peu à peu avec un litre de lait chaud ; tournez sur feu doux avec une cuiller en bois. — Lorsqu'en sortant la cuiller elle reste nappée, c'est-à-dire qu'on n'aperçoit plus le bois, la crême est suffisamment cuite, elle ne doit pas bouillir. Passez-la dans une terrine et remuez de temps en temps avec une cuiller pour empêcher qu'il ne se forme une peau au-dessus.

D'autre part, mettez les 10 blancs dans une bassine, montez-les en neige et sucrez-les, quand ils sont bien fermes, avec 300 grammes de sucre en poudre ; mélangez doucement, puis prenez de cet appareil avec une cuiller à bouche ou autre et laissez-le tomber dans du lait en ébullition, légèrement sucré et vanillé ; l'ébulli-

tion doit être à peine sensible. Retournez les œufs pour qu'ils cuisent de chaque côté et déposez-les ensuite sur un tamis recouvert d'une serviette. Lorsque vous avez épuisé l'appareil, faites réduire le lait de moitié et passez-le dans la crème préparée. Au moment de servir, versez la crème dans un compotier et rangez les œufs dessus.

463 — **Crème bavaroise à la vanille**

Mettez dans une casserole 10 jaunes d'œufs avec 250 grammes de sucre en poudre, délayez peu à peu dans 3/4 de litre de lait que vous aurez fait bouillir avec une gousse de vanille ; ajoutez 8 à 10 feuilles de gélatine bien lavées et tournez sur le feu sans laisser bouillir. Lorsque la crème est assez épaisse passez-la dans une terrine et laissez refroidir à moitié en l'agitant avec une cuiller.

Mettez, d'autre part, un demi-litre de crème double dans une bassine, fouettez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. La crème que vous avez préparée étant presque froide, mélangez-la avec celle-ci et versez ensuite ce mélange dans un ou plusieurs moules.

Vous tiendrez au frais ou même sur glace en été jusqu'au moment de servir ; vous démoulez alors sur un plat après avoir trempé quelques secondes le moule dans l'eau chaude.

On prépare par ce procédé des crèmes bavaroises au café, au chocolat, etc.

464. — **Crême bavaroise au café**

Procédez comme pour la crème bavaroise à la vanille en faisant infuser en place de celle-ci 100 grammes d'excellent café en grains torréfié fraîchement.

On peut également la parfumer tout simplement avec une cuillerée à bouche d'essence de café (marque Trablit ou autre).

Il suffit alors de la mélanger à la crême une fois celle-ci passée.

465 — **Crème bavaroise aux pistaches**

Pilez finement 200 grammes de pistaches en ajoutant peu à peu un demi-verre de lait et passez ensuite au tamis fin.

Avec 250 grammes de sucre, 4 jaunes d'œufs, un demi-litre de lait dans lequel vous aurez fait dissoudre en le chauffant 6 feuilles de gélatine, préparez une crème ordinaire. Cette crème étant passée, mélangez-lui la purée de pistaches; vannez avec une cuiller et, lorsqu'elle sera presque froide, incorporez-lui un demi-litre de crème fouettée. Versez ce mélange dans un moule et tenez au frais jusqu'au moment de servir.

Il suffit, pour le démouler, de tremper le moule quelques secondes à l'eau tiède et on le renverse ensuite sur un plat.

En été, il est bon de tenir cet entremets sur glace.

466. — **Crème bavaroise aux fraises**

Procédez exactement comme dans la formule précédente, en remplaçant les pistaches par 200 grammes de fraises en purée, c'est-à-dire passées au tamis, et 50 grammes qu'on laissera entières. Elles seront choisies bien mûres et de l'espèce dite des *quatre saisons*, ou fraises des bois, lesquelles sont bien plus parfumées.

467. — **Crème bavaroise au chocolat**

Procédez comme il est indiqué pour la crème bavaroise aux pistaches, en remplaçant celles-ci par 250 grammes de chocolat râpé que l'on mélange à la crème anglaise avant de la cuire. Pour le reste, terminez en tous points comme il est dit aux précédentes formules.

468. — **Charlotte russe**

Avec des biscuits à la cuiller coupés en demi-cœurs, foncez un moule dit à charlotte. Appliquez tout autour

du moule, intérieurement, des biscuits à peu près de la même longueur en les serrant les uns contre les autres de façon à ce qu'ils se soutiennent.

Remplissez ce moule avec un appareil à crème bavaroise, parfumé à la vanille de préférence. Laissez prendre en lieu frais et démoulez ensuite.

469. — **Blanc-manger aux amandes**

Pilez aussi finement que possible 250 grammes d'amandes parmi lesquelles deux amères, avec un demi-verre d'eau que l'on ajoute peu à peu.

Ajoutez ensuite un demi-verre de lait et continuez à broyer en faisant tourner le pilon.

Mettez ce lait d'amandes dans une casserole avec 250 grammes de sucre ; chauffez sans laisser bouillir, et retirez de côté pour le passer à travers une serviette en la tordant. Ajoutez à cela 6 feuilles de gélatine que vous aurez fait fondre dans une petite casserole avec un verre d'eau, cuite durant quelques minutes et bien écumée. Ce mélange n'étant plus qu'à peine tiède, incorporez-lui un demi-litre de crème fouettée bien ferme, et mettez en moule.

Tenez ensuite bien au frais, et démoulez comme les crèmes bavaroises.

470 — **Gelée au citron**

Faites fondre dans un litre d'eau 350 grammes de sucre ; ajoutez 12 feuilles de gélatine trempées quelques minutes dans l'eau fraîche, le jus de 2 citrons, quelques morceaux de zeste et 3 blancs d'œufs battus un instant avec un demi-verre d'eau.

Travaillez le tout sur le feu avec un fouet de cuisine et dès que le liquide commence à bouillir retirez la casserole sur le côté du feu de façon que l'ébullition soit à peine sensible. Un quart d'heure après versez-la sur une serviette que vous aurez mouillée et tendue sur les quatre pieds d'un tabouret renversé, en la recueillant dans un saladier. Elle doit être limpide comme un cristal.

Mettez-la dans des moules pour laisser refroidir en lieu frais. En été il est même urgent de la tenir sur glace. Démoulez juste au moment de servir ; il suffit alors de tremper le moule 3 secondes à l'eau chaude et la renverser sur une serviette disposée sur le plat.

471. — Gelée à l'orange

Procédez exactement comme pour la gelée au citron, en remplaçant celui-ci par de l'orange. Néanmoins lorsque les oranges sont très douces, l'addition d'un jus de citron donne à cette gelée une pointe d'acidité qui ne déplaît nullement.

472. — Gelée au kirsch

Suivez la formule donnée pour la gelée au citron en n'employant pour les proportions données, qu'un jus de citron seulement, et supprimant les zestes. Une fois la gelée passée, mélangez lui un décilitre environ de bon kirsch.

473. — Gelée au rhum

Comme la gelée au kirsch, en mettant à la place de celui-ci la même quantité de rhum.

474. — Gelée à la macédoine de fruits

Pour les gelées aux fruits on doit cuire ceux-ci à l'avance dans un sirop plus ou moins fort, selon qu'ils sont plus ou moins délicats ; par exemple : les abricots ont besoin d'un sirop plus concentré Une fois cuits, égouttez-les sur un tamis.

Leur sirop doit être sucré de façon à marquer 28 degrés environ au pèse-sirop. Mélangez à ce sirop 12 feuilles de gélatine lavée par litre, le jus d'un citron lorsque les fruits manquent d'acidité, les blancs d'œufs, et terminez comme la gelée au citron, en ajoutant en dernier lieu un petit verre de kirsch.

Versez au fond d'un moule une couche de cette gelée passée ; laissez-la prendre et décorez le fond avec une sorte de fruits ; recouvrez d'une autre couche de gelée ; mettez sur celle-ci une autre sorte de fruits en alternant les nuances et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit plein.

Pour hâter le refroidissement de la gelée dans le moule, il est nécessaire de le déposer dans une terrine avec de la glace pilée autour.

475. — **Pommes au riz méringuées**

Mettez à cuire 200 grammes de riz dans un demi-litre de lait ; lorsque ce riz est à moitié cuit, ajoutez 50 grammes de beurre, 100 grammes de sucre et une gousse de vanille.

Etant bien cuit et moelleux, dressez-le sur un plat rond.

D'autre part, faites cuire au four sur un plat beurré, quelques pommes reinettes coupées en quatre, pelées et les pepins supprimés, saupoudrées de sucre et arrosées d'un verre de vin blanc. Rangez ensuite ces pommes sur le riz ; recouvrez le tout d'un appareil à meringue (voyez ce mot), saupoudrez de sucre et faites cuire à l'étuve ou au four à chaleur très douce.

476. — **Riz à l'impératrice**

Préparez une crème cuite et collée comme pour la crème bavaroise à la vanille ; fouettez également un demi-litre de crème double. Vous aurez fait cuire au lait et sucré 200 grammes de riz Caroline, auquel vous mélangerez ensuite des quartiers d'abricots confits, quelques cerises et autres fruits coupés en gros dés. Mélangez ces trois préparations lorsqu'elles sont froides et versez dans un moule. Au moment de servir trempez lestement à l'eau chaude ; démoulez sur un plat et versez autour un sirop d'abricots ou de groseilles.

477. — **Pouding de cabinet**

Beurrez un moule à timbale ou autre, décorez-en le fond avec des fruits confits coupés en losanges et quelques cerises ; rangez tout autour du moule des biscuits à la cuiller, droits contre les parois ; mettez au milieu des biscuits coupés et mélangés avec des fruits confits, parmi lesquels : écorces de cédrat et d'oranges confites, raisins de Smyrne et de Corinthe. Le moule doit être plein. Versez dessus une composition ainsi faite : 1/2 litre de lait, une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger et 150 grammes de sucre en poudre, le tout bien mélangé avec 4 œufs battus.

Faites cuire dans une casserole avec de l'eau comme il est dit pour la crème au bain-marie. On sert chaud ou froid avec la crème indiquée pour les œufs à la neige, ou bien avec un sirop d'abricots ou de groseilles.

478. — **Beignets soufflés**

Préparez une pâte identique à celle indiquée à l'article pâte à choux, en ne mettant que 100 grammes de beurre pour les proportions données ; on parfume avec une goutte d'eau de fleurs d'oranger ou du zeste de citron râpé. Pour cuire les beignets, mettez-les dans la friture tiède, de la grosseur d'une noix seulement ; activez la friture à mesure qu'ils avancent en cuisson. Quand ils sont de belle couleur et fermes, égouttez et saupoudrez de sucre.

479. — **Beignets de pommes**

Avec un vide-pomme, enlevez le milieu contenant les pépins à 2 ou 3 belles reinettes, pelez-les et divisez-les chacune en 5 ou 6 tranches, mettez-les dans une terrine avec quelques pincées de sucre en poudre et un petit verre de kirsch, cognac ou rhum, sautez-les pour qu'elles s'en imprègnent bien et laissez-les ainsi un quart d'heure.

Trempez ensuite chaque tranche dans une pâte à frire et plongez-les à friture fumante, retournez-les pour qu'elles se colorent de tous côtés et sortez-les bien

croustillantes ; roulez-les dans du sucre en poudre et servez.

On fait aussi des beignets de pêches ou d'abricots en choisissant pour cela des fruits bien mûrs et tendres.

480. — **Beignets d'oronges à la basque**

Choisissez de belles oronges bien fermes, coupez-les en larges tranches, mettez-les sur une assiette et saupoudrez de sucre.

Battez dans une autre assiette un œuf ou deux avec une cuillerée d'huile d'olive, trempez chaque tranche d'oronge dans ces œufs et rangez-les à mesure dans une poèle où vous aurez quelques cuillerées de saindoux bien chaud. Retournez-les pour les faire colorer des deux côtés. Lorsqu'ils sont bien dorés, égouttez-les, saupoudrez de sucre et servez.

481. — **Crême pour garnir les choux**

Mettez dans une casserole 250 grammes de sucre en poudre, 50 grammes de farine, 100 grammes de beurre et 8 jaunes d'œufs ; mélangez bien avec un demi-litre de lait et ajoutez un bâton de vanille. Tournez sur le feu jusqu'au moment où cette crême va bouillir et qu'elle a acquis une certaine consistance.

482. — **Tarte aux pommes**

Mettez 250 grammes de farine sur la table, en forme de fontaine ; déposez au milieu 100 grammes de beurre, 75 grammes de sucre environ, une pincée de sel et le quart d'un verre d'eau avec 3 jaunes d'œufs. Pétrissez le tout, rassemblez bien la pâte sans la corder, qu'elle soit bien lisse et laissez reposer 20 minutes ; étendez-la ensuite avec le rouleau, garnissez-en un cercle à tarte ou à flan, que vous aurez beurré et posé sur une tourtière ; coupez-la juste au niveau du cercle, pincez les bords et garnissez avec des pommes reinettes coupées en quartiers ou en tranches ; saupoudrez de sucre et faites

cuire au four. On peut la servir simplement saupoudrée de sucre ou bien nappée avec de la gelée de pommes que l'on fait au moment avec les épluchures. (Voyez gelée de pommes).

483. — **Tarte aux fraises meringuée**

Préparez une pâte comme ci-dessus, garnissez-en un cercle à flan, appliquez sur la pâte du papier huilé coupé à peu près du diamètre du cercle, remplissez avec du riz ou de la farine et faites cuire la croûte ; sortez-la ensuite et videz-la de la garniture ; puis enlevez le papier et garnissez-la de petites fraises des bois.

Fouettez 5 blancs d'œufs bien fermes, mélangez-leur 300 grammes de sucre en poudre et masquez avec cela vos fraises ; lissez le dessus avec un couteau, saupoudrez de sucre en poudre et mettez au four excessivement doux, c'est-à-dire à peine chaud. Quand la meringue commence à jaunir, retirez et servez chaud ou froid.

484. — **Meringues à la Chantilly**

Fouettez 5 blancs d'œufs bien fermes ; mélangez-leur, en le laissant tomber en pluie, 300 grammes de sucre en poudre. Disposez cet appareil en petits tas équivalant à peu près à la grosseur d'un œuf sur une plaque beurrée et saupoudrée de farine ; semez du sucre en poudre par dessus et faites cuire à four complètement tombé, c'est-à-dire à chaleur très douce.

Dans certains cas, lorsque l'étuve du fourneau ordinaire est bien disposée et suffisamment chaude, elle est préférable au four, car dans ces derniers il est bien difficile d'obtenir une chaleur régulière.

Lorsque les meringues sont fermes au toucher et qu'elles se détachent de la plaque sans peine, sortez-les. Par une légère pression du doigt sur le fond de la meringue vous enfoncez celui-ci, ce qui fait un vide. Une fois refroidies remplissez ce vide avec de la crème Chantilly, appliquez-les l'une contre l'autre et dressez-les dans un compotier.

485. — **Oreillettes ou merveilles**

Mettez sur la table 500 grammes de farine disposée en fontaine, mettez au milieu 4 jaunes d'œufs, 150 grammes de sucre, eau de fleurs d'oranger pour parfumer et un verre d'eau. On peut ajouter un peu de beurre mais ce n'est pas de rigueur. Pétrissez bien cette pâte, rassemblez-la ensuite et laissez reposer une heure ou deux. Divisez-la alors en morceaux d'à peu près 50 grammes chacun ; étendez-les au rouleau sur la table enfarinée, de l'épaisseur de 2 millimètres à peine, fendez-les en travers avec une roulette à pâtisserie, de façon à former 4 ou 5 bandelettes, mais qu'elles se tiennent des deux bouts. Jetez-les ainsi à grande friture. Quand elles sont de belle couleur, égouttez et saupoudrez de sucre.

486. — **Gaufres**

Mettez 100 grammes de sucre en poudre dans une terrine avec 2 œufs entiers et un zeste de citron râpé ou tout autre parfum ; mélangez bien ; ajoutez ensuite 100 grammes de farine sans trop travailler. Vous devez avoir une pâte pas trop épaisse.

Beurrez un fer à gaufres après l'avoir bien chauffé ; mettez au milieu gros comme une noix de cette pâte, refermez le fer, posez sur le feu et retournez des deux côtés pour que les gaufres cuisent également. Quand elles sont de belle couleur, sortez-les du moule.

487 — **Biscuits à la cuiller**

Travaillez dans une terrine, avec une cuiller en bois, 500 grammes de sucre avec 16 jaunes d'œufs et le parfum préféré ; lorsque les œufs sont mousseux et légers, mélangez 500 grammes de farine en même temps que les 16 blancs fouettés bien fermes. Dressez sur du papier blanc, saupoudrez de sucre fin et cuisez à four très doux.

488. — **Calissons d'Aix**

Pilez 500 grammes de sucre avec 500 grammes d'amandes, fines et passées au tamis remettez au mortier ;

travaillez avec quelques cuillerées de sirop d'abricot ou autre ; desséchez ensuite sur le feu, dans une casserole. Etalez cette pâte sur le marbre sur des feuilles de papier hostie ; nappez avec de la glace royale, découpez de forme ovale et faites cuire au four quelques minutes seulement.

489. — **Glace royale**

Mettez dans une petite terrine 2 blancs d'œufs et 200 grammes de sucre en poudre ; travaillez quelques minutes avec une cuiller en bois, vous obtenez ainsi une pâte lisse et coulante. On étend cette pâte en couche mince sur les objets à glacer.

490. — **Biscotins d'Aix**

Faites fondre dans un poêlon avec quelques gouttes d'eau, 250 grammes de sucre ; faites bouillir et versez au milieu d'un tas de farine de 375 grammes environ disposé en fontaine sur le marbre. Ajoutez quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger. Pétrissez la pâte un peu ferme, roulez-la en petites boulettes de la grosseur d'une noix ou même plus petites ; posez-les à mesure sur une plaque beurrée et aspergez avec de l'eau Poussez au four un peu chaud. Sortez-les sitôt cuits.

491. — **Macarons**

Pilez 500 grammes d'amandes avec un kilo de sucre en morceaux ; mettez seulement le quart de celui-ci pour commencer à piler avec les amandes ; passez à travers un tamis ; remettez ce qui n'a pas passé dans le mortier avec un autre quart de sucre, pilez et passez de nouveau. Recommencez de piler jusqu'à ce que tout soit passé. Remettez alors dans le mortier ; ajoutez, en travaillant avec le pilon, peu à peu 6 ou 7 blancs d'œufs. Dressez sur des feuilles de papier blanc et cuisez à four doux, après les avoir légèrement mouillés au pinceau.

492. — **Biscuits amers**

Préparez une pâte d'amandes comme ci-dessus en y faisant entrer un quart d'amandes amères ; dressez-les sur des feuilles de papier en leur donnant une forme un peu allongée, c'est-à-dire ovale, et faites cuire à four doux comme les macarons.

493. — **Nougat ordinaire au miel**

Mettez à cuire sur feu doux dans une bassine 1 kil. de miel en ayant soin de le remuer avec une cuiller en bois. Lorsqu'il est bien entré en ébullition, ajoutez 1 kil. d'amandes non mondées et continuez la cuisson en remuant toujours.

Arrivé au point où le miel prend une teinte brune et que les amandes commencent à pétiller, retirez-le de côté et remuez-le quelques minutes encore, puis, versez-le dans un cadre de bois au fond duquel vous aurez mis du papier hostie ; recouvrez-le du même papier, et mettez une planche dessus avec un poids quelconque.

Laissez refroidir complètement pour le démouler ensuite et le détailler en barres.

494 — **Nougat blanc aux pistaches et pralines**

Mettez 250 grammes de sucre dans une bassine avec un verre d'eau ; laissez fondre puis mettez-le à cuire quelques minutes.

Lorsqu'en trempant un doigt dans ce sirop et le reportant immédiatement dans l'eau froide, en roulant le sucre qui y est resté attaché entre ce doigt et le pouce, il s'y forme en boule qui casse net sous la dent, ce sirop est cuit.

Vous aurez, en même temps, fait réduire sur le feu dans une autre bassine, en le remuant avec une cuiller, 300 grammes de miel ; arrivé au degré que nous venons d'indiquer pour le sucre, ce dont on se rend compte en faisant la même épreuve, mélangez le sirop et le miel et ajoutez, en bien incorporant, 5 blancs d'œufs fouettés

fermes. Posez-la bassine sur le coin du feu pour laisser cuire quelques minutes encore en remuant à la spatule ; ajoutez ensuite 200 grammes d'amandes à demi-grillées et bien chaudes, 100 grammes de pistaches et 100 grammes de pralines roses ; mélangez bien ; versez le tout dans un cadre foncé comme pour l'autre nougat et terminez de même.

495 — Croûtes au madère

Coupez en tranches d'un centimètre d'épaisseur un savarin non trempé ou des brioches au beurre. Etalez-les sur une plaque et, saupoudrées de sucre, passez-les 2 minutes au four très chaud pour les faire glacer.

Rangez-les ensuite en couronne sur un plat. Mettez dans une casserole des fruits confits, tels que : abricots, poires, prunes, coupés en deux, quelques raisins de Smyrne et de Corinthe, cerises confites, écorces d'orange et de citron coupées en petits dés ; ajoutez 2 cuillerées à bouche de marmelade d'abricots, autant de sucre en poudre et un bon verre de madère ; laissez mijoter 2 minutes à couvert. Dressez ensuite une moitié de fruit sur chaque tranche ; rangez les cerises dessus ; déposez au milieu le salpicon de raisins et écorces et arrosez le tout avec la sauce, en envoyant le plat.

496. — Charlotte aux pommes

Emincez finement de belles pommes reinettes que vous aurez pelées et coupées en quatre, en supprimant les pépins. Mettez-les dans un sautoir avec gros comme un œuf de beurre, une gousse de vanille, un demi-verre de vin blanc et quelques pincées de sucre en poudre; posez sur le feu, et faites cuire en remuant avec une spatule.

Lorsqu'elles sont parfaitement cuites mélangez-leur quelques cuillerées de marmelade d'abricots.

Sur un pain de mie un peu rassis, coupez une tranche de 3 millimètres environ d'épaisseur et parfaitement ronde, de façon à ce qu'elle s'adapte exactement au

fond du moule que vous aurez choisi ; le moule étant beurré, trempez la tranche de pain d'un côté seulement dans du beurre clarifié et appliquez-la de ce côté dans le fond de ce moule.

Taillez également de la même épaisseur des petites tranches de pain, larges de 4 centimètres environ et dépassant en longueur de 2 centimètres la hauteur du moule. Trempez ces tranches dans le beurre comme vous avez fait pour celle du fond, et appliquez-les contre les parois du moule en les faisant chevaucher.

Le moule étant foncé, emplissez-le avec les pommes préparées ; posez dessus une tranche de pain coupée ronde pareille à celle du fond. Poussez au four assez chaud pour ne sortir la charlotte que lorsque le pain est parfaitement croustillant et doré, et assez ferme pour qu'en la démoulant elle ne s'affaisse pas. Elle doit séjourner environ 45 minutes au four.

Il est bon de la sortir quelques minutes avant de la démouler ; il y a toujours moins de risques qu'elle s'affaisse. Le démoulage ne doit avoir lieu que juste au moment de servir.

497. — **Crème frite aux amandes**

Mettez dans une casserole 200 grammes de farine, 350 grammes de sucre et une petite pincée de sel ; ajoutez, l'un après l'autre en bien mélangeant, 4 œufs entiers et 10 jaunes, de façon à ne faire aucun grumeau. Incorporez ensuite 100 grammes d'amandes que vous aurez pilées avec un verre de lait Versez sur le tout et peu à peu, en mélangeant avec une cuiller, un litre de lait bouillant. Posez sur le feu et faites épaissir cette crème, en la travaillant avec une cuiller en bois ou un fouet de cuisine.

Au premier signe d'ébullition, retirez de côté et versez la crème dans une plaque beurrée. Après en avoir bien égalisé la surface avec un couteau, humectez-la avec du beurre fondu et faites refroidir.

Vous la renverserez ensuite d'une seule pièce sur une serviette mouillée étalée sur la table, pour la couper en

losanges ou autrement. Trempez ces morceaux dans de l'œuf battu ; passez-les dans la panure fine, et plongez-les finalement dans la friture bien chaude pour les sortir bien dorés. Saupoudrez de sucre, et dressez sur serviette.

498 — **Beignets de crême**

Préparez une crème comme il est indiqué pour la crème frite. Refroidie et démoulée, détaillez-la mais en plus petits morceaux. Au lieu de les paner, trempez-les simplement dans une pâte à frire un peu épaisse et non cordée, plongez à friture bien chaude, comme les autres beignets, et servez de même.

499. — **Croquettes de rïz**

Mettez à cuire 250 grammes de riz trié et lavé, dans un litre de lait. Aux trois quarts de sa cuisson, ajoutez 250 grammes de sucre, 50 grammes de beurre et laissez achever de cuire tout doucement. Retirez ensuite du feu pour incorporer aussitôt 4 ou 5 jaunes d'œufs et 200 grammes environ d'écorces d'orange et de cédrat confites, raisins de Smyrne et de Corinthe. Cet appareil étant refroidi à moitié, faites-en des croquettes ayant la forme de poires, abricots, etc. Passées à l'œuf battu et roulées dans la panure, faites-les frire et, au moment de servir, implantez à chacune un petit bout d'angélique pour imiter le pédoncule du fruit.

500. — **Croquettes de semoule**

Mettez en ébullition un demi-litre de lait avec 50 grammes de beurre. Faites-y tomber en pluie 5 à 6 cuillerées à bouche de semoule mi-fine en travaillant avec une cuiller en bois. On obtient ainsi un appareil assez consistant. Ajoutez 200 grammes de sucre et 100 grammes de raisins de Smyrne et de Corinthe. Travaillez encore quelques minutes sur le feu, et étendez cet appareil sur une plaque beurrée en l'égalisant au couteau et en lui donnant un centimètre et demi d'épaisseur.

Distribuez ensuite en carrés ou losanges ; passez-les à l'œuf et à la panure et faites frire.

Servez en même temps un sirop de framboises ou autre.

501. — **Abricots à la Condé**

Faites cuire dans un demi-litre de lait, 200 grammes de riz trié et lavé ; au milieu de sa cuisson ajoutez 50 grammes de beurre, 100 grammes de sucre et une gousse de vanille.

Lorsque le riz est parfaitement cuit, sortez la vanille et versez-le dans un moule à bordure, beurré au préalable ; tassez-le bien pour le démouler ensuite sur un plat. Dressez sur cette bordure de belles moitiés d'abricots cuits au sirop et arrosez le tout, au moment de servir, d'une sauce faite avec le sirop de cuisson dans lequel vous aurez mélangé un peu de marmelade d'abricots ou tout simplement 2 ou 3 de ces derniers passés au tamis.

Ce sirop peut être aromatisé avec un petit verre de rhum ou de kirsch.

501 *bis*. — **Pêches et poires à la Condé**

Procédez comme il est indiqué ci-dessus.

502. — **Purée de marrons en bordure garnie de crême**

Les marrons débarrassés de leur peau, mettez-les à cuire avec quelques verres de lait. Passez-les ensuite au tamis et ramollissez la purée avec un demi-verre de lait fortement sucré et dans lequel aura infusé une gousse de vanille.

Cette purée bien lisse et moelleuse, dressez-la en couronne sur un plat ou compotier en se servant d'une poche à douille cannelée ; (nous indiquons ce moyen comme étant plus à la portée de la ménagère que l'usage de la seringue à pâtisserie). Au milieu de cette bordure dressez une crème Chantilly sucrée et parfumée.

CHAPITRE XVIII

DE L'OFFICE

503. — Compote de pommes

Pelez et coupez en 2 ou en 4, selon la grosseur, quelques pommes reinettes. Mettez dans une casserole assez large et pas trop haute de bord 500 grammes de sucre avec un demi-litre d'eau ; faites bouillir, jetez les pommes dedans et laissez cuire tout doucement en les retournant. Observez surtout que le sirop ne cuise pas trop fort, sans cela les pommes se fondraient.

504. — Compote de poires

Si les poires sont tendres, faites-les cuire, après les avoir pelées, dans un sirop préparé comme ci-dessus. Si ce sont des poires plus fermes, faites un sirop un peu moins chargé en sucre. Quant aux poires dures, qui deviennent rouges en cuisant, on les cuit généralement sans sucre ; lorsqu'elles sont attendries par la cuisson on les sucre et on laisse bouillir encore un quart d'heure ou 20 minutes, puis l'on débarrasse dans une terrine. On peut, si l'on a trop fait de sirop, le faire réduire après avoir sorti les fruits et le verser dessus ensuite. On parfume ces compotes avec une gousse de vanille ou un zeste de citron.

505. — Compote de coings

Suivez le procédé indiqué pour la compote de poires.

506. — Compote d'oranges

Après les avoir pelées, séparez les tranches sans les briser. Mettez fondre dans une casserole 500 grammes de sucre avec un verre d'eau, faites bouillir et jetez dedans vos tranches d'oranges. Retirez sur le côté du feu et laissez ainsi à couvert sans ébullition environ une demi-heure.

507. — Compote de prunes

Mettez 500 grammes de sucre dans une casserole avec 2 verres d'eau et faites bouillir; ajoutez un bâton de cannelle et 2 douzaines de belles prunes à peine mûres, couvrez la casserole et tenez ainsi une heure sur le coin du fourneau, sans ébullition. Sortez ensuite les prunes dans un compotier, faites réduire le sirop de moitié et versez sur les prunes.

Pour toutes les autres compotes, observez la règle que, pour tous les fruits aqueux et tendres, vous devez employer un sirop assez concentré, c'est-à-dire un peu fort. Vous ferez le contraire pour les fruits durs.

508. — Compote d'abricots

Se fait comme celle de prunes ; on partage les abricots ou on les laisse entiers, après avoir retiré le noyau.

509. — Compote de pruneaux secs

Mettez 1 kilo de pruneaux dans une casserole avec 2 litres d'eau et faites bouillir. Egouttez cette eau et remplacez-la par un litre de vin rouge et autant d'eau ; ajoutez 500 grammes de sucre avec un bâton de cannelle ou un zeste de citron. Laissez cuire lentement à couvert et pendant 3/4 d'heure. Dressez ensuite dans un compotier.

510. — **Des marmelades**

Les marmelades se font de deux façons que nous allons exposer ci-dessous ; on pourra les appliquer indistinctement l'une ou l'autre à toutes sortes de fruits.

511. — **Marmelade de pommes**

Coupez en quartiers, sans les peler, 6 belles pommes reinettes, mettez-les dans une casserole avec un verre d'eau ; faites bouillir, couvrez la casserole et laissez cuire un quart d'heure à 20 minutes ; elles doivent alors se fondre ; jetez-les sur un tamis et passez-les. Mettez fondre dans une casserole 500 grammes de sucre avec un verre d'eau, faites bouillir jusqu'à ce qu'en prenant de ce sirop entre le pouce et l'index et en écartant ceux-ci ils éprouvent de la résistance ; le sirop doit former une colle gluante. Jetez alors la purée dedans, travaillez une dizaine de minutes sur le feu et débarrassez ensuite.

Ce procédé servira de modèle pour les fruits à pépins, tels que coings, poires, etc.

On se basera sur le procédé suivant pour les fruits à noyaux tels que prunes, pêches, etc.

512. — **Marmelade d'abricots**

Prenez un kilo d'abricots bien mûrs, sortez les noyaux et passez au tamis. Pour un kilo de purée d'abricots mettez 3/4 de kilo de sucre en poudre ; travaillez sur le feu avec une spatule en bois environ une demi-heure. — En prenant de cette marmelade entre le pouce et l'index elle doit se coller aux doigts.

513. — **Marmelade de fraises**

Passez au tamis 500 grammes de fraises. Faites cuire 500 grammes de sucre comme il est dit pour la marmelade de pommes, jetez dedans la purée de fraises ; faites

cuire encore une dizaine de minutes, puis vous ferez l'épreuve de la marmelade d'abricots pour vous assurer de sa cuisson et débarrasserez.

514 — Confiture d'abricots

Choisissez des abricots bien mûrs, enlevez les noyaux et coupez-les en quatre. Pesez-les. Pour un kilo de fruits, sans les noyaux, bien entendu, il faut 3/4 de kil. de sucre ; mettez le tout dans une terrine ; laissez-les ainsi une heure ou deux en les sautant de temps en temps. Versez ensuite dans une bassine, posez sur le feu et faites cuire en remuant continuellement avec une spatule en bois. Le temps nécessaire à la cuisson dépend d'abord de la maturité du fruit, ensuite de la quantité. Il faut au moins une heure.

Pour mieux vous rendre compte si la confiture est cuite, faites l'épreuve indiquée pour la marmelade. S'il se trouvait des morceaux d'abricots un peu moins mûrs dans la quantité, il faudrait les écraser dès le commencement, autrement ils ne prendraient pas bien le sucre et cela suffirait pour faire fermenter la confiture.

515 — Confiture de reine-claude

Opérez, pour les proportions et le mode de cuisson, comme pour la confiture d'abricots.

516. — Confiture de fraises

Mettez dans un poëlon ou une bassine 1 kil. de sucre coupé, humectez-le avec un demi-litre d'eau ; une fois fondu, faites-le réduire pour l'amener au degré indiqué pour la marmelade.

A ce point, jetez un kilo de fraises pas trop mûres dedans en les enfonçant avec l'écumoire ; dès qu'elles bouillent retirez de côté et laissez-les refroidir ; si elles sont dans une bassine en cuivre vous devrez les débarrasser dans une terrine vernissée. Quand on les fait par petite quantité il est donc préférable de se servir,

pour la cuisson, d'un poêlon en terre ; on n'a pas besoin alors de les transvaser.

Remettez le lendemain vos fraises sur le feu, faites-les bouillir environ un quart d'heure tout doucement et débarrassez toutes chaudes dans des pots de verre préalablement chauffés. Quand la confiture sera totalement froide, recouvrez-la avec du papier blanc et conservez au frais.

517. — **Confiture de prunes**

Prenez un kil. de prunes bien mûres, coupez-les en deux et enlevez le noyau.

Mettez dans une bassine 500 grammes de sucre coupé, humectez avec un verre d'eau froide et laissez fondre en le sautant de temps en temps. Posez ensuite la bassine sur le feu et faites bouillir 2 minutes ; ajoutez les prunes que vous remuez avec l'écumoire ; laissez cuire une demi-heure sans discontinuer de remuer. Retirez ensuite pour débarrasser dans des pots de verre.

Nous recommandons de tenir toutes les confitures, après les avoir recouvertes de papier blanc, dans un endroit sec et froid. Le sec empêche la moisissure et le froid la fermentation.

518. — **Confiture de pêches**

Procédez comme pour les abricots, mais auparavant il faut peler les pêches.

519. — **Confiture de groseilles**

Prenez un kilo de groseilles égrenées et lavées. Mettez dans une bassine un kilo de sucre en pain concassé, humectez d'un ou 2 verres d'eau ; quand le sucre est fondu, posez la bassine sur le feu, faites bouillir 2 minutes et jetez-y les groseilles. Laissez cuire un quart d'heure en remuant avec une écumoire qui doit être en cuivre, autrement elle changerait la couleur des groseilles en une teinte violacée. Débarrassez ensuite.

520. — Confiture de framboises

Se prépare comme celle de groseilles

521. — Confiture de cerises

Prenez un kil. de cerises noires et bien mûres, auxquelles vous aurez enlevé les noyaux.

Mettez 3/4 de kil. de sucre en morceaux, humectez avec un demi-litre d'eau, faites fondre, puis posez la bassine sur le feu ; laissez bouillir un quart d'heure et jetez les cerises dedans ; laissez cuire 3/4 d'heure au moins. Faites-en refroidir une cuillerée dans une assiette et prenez-en entre 2 doigts pour vous rendre compte si elle est bien cuite. Débarrassez-la dans des pots en verre, laissez refroidir, couvrez avec des ronds de papier trempés dans l'alcool et conservez au frais.

522. — Confiture de pastèque

Prenez pour cela une pastèque à chair blanche, coupez-la en tranches, enlevez la peau et toutes les graines ; divisez en morceaux assez minces. Pour un kilo de fruit il faut 3/4 de kilo de sucre. Mettez tout ensemble dans une terrine et laissez ainsi 2 ou 3 heures ; la pastèque aura rendu son eau et le sucre sera fondu. Mettez le tout dans une bassine, posez sur le feu avec quelques zestes de citron et laissez cuire une heure au moins. Débarrassez ensuite, après vous être assuré qu'elle est bien cuite.

523. — Confiture de melon à l'aigre-doux

On prend de préférence, pour ce genre de confiture, le melon cantaloup. Divisez-le en tranches que vous coupez en 2, puis vous enlevez l'écorce et la partie trop tendre.

Faites bouillir dans un poëlon un litre de bon vinaigre. Mettez les morceaux cuire lentement ; quand vous les jugez cuits, ce dont vous vous rendez compte en les tou-

chant, sortez-les sur un tamis, puis rangez-les dans un bocal en verre ; ajoutez un demi-litre d'eau au vinaigre et 3/4 de kil. de sucre. Faites bouillir ce sirop 15 minutes. Quand il marque 36 à 38 degrés au pèse-sirop [1] retirez-le du feu et laissez refroidir à moitié. Mettez dans un petit nouet en tulle une douzaine de clous de girofle et un bâton de cannelle concassé, placez-les sur les tranches de melon, versez le sirop au vinaigre dessus et laissez refroidir avant de le couvrir pour le débarrasser.

524. — **Confitures d'oranges**

Prenez de belles oranges bien en chair et pas trop douces, enlevez le zeste et toute la peau blanche, puis séparez les tranches sans les briser ; mettez-les à tremper 5 à 6 minutes dans de l'eau chaude, égouttez-les et sortez à l'aide d'un bec de plume d'oie tous les pépins, sans en laisser, car ils communiqueraient de l'amertume à la confiture. Cela fait, pesez la quantité d'oranges ; pour un kilo de ces dernières, mettez dans un gros poêlon en terre 1 kilo de sucre coupé en morceaux, humectez-le avec 2 verres d'eau ; sitôt fondu, posez sur le feu et faites bouillir. Jetez ensuite les tranches d'oranges dedans ainsi que quelques morceaux de zeste pour aromatiser ; laissez continuer l'ébullition durant une heure environ, mais qu'elle ne soit surtout pas trop précipitée.

Retirez le poêlon du feu et laissez ainsi jusqu'au lendemain.

Vous le remettrez ensuite sur le feu, laisserez cuire encore une demi-heure et débarrasserez enfin dans des pots pour conserver au frais.

525. — **Gelée d'oranges à la Caillat**

C'est une fort bonne recette que celle que nous donnons ici, elle est due à notre excellent collègue et ami

(1) La manière de se servir du pèse-sirop est indiquée à l'art. Coings l'eau-de-vie. (Voir cette formule).

A. Caillat, qui nous l'a communiquée avec son amabilité habituelle. Elle est d'autant plus recommandable que que son innovateur est un artiste habile, amoureux de son art, et un chercheur passionné pour tout ce qui est nouveau en cuisine.

Prenez de belles oranges bien en chair, enlevez l'écorce en 4 morceaux sur toute son épaisseur, coupez-la en filets ou julienne, faites-la cuire à l'eau jusqu'à ce qu'elle soit tendre et qu'elle cède sous la pression du doigt ; égouttez alors et jetez-la dans du sirop en ébullition ayant 24 à 25 degrés ; mettez à refroidir. Cinq à 6 heures après, égouttez l'écorce, portez par l'ébullition le sirop à 28 degrés, remettez l'écorce dedans et laissez refroidir de nouveau.

Pour la dernière fois, égouttez encore, faites réduire le sirop à 32 degrés jetez les écorces dedans, qu'elles donnent à peine un bouillon et retirez finalement pour ne les égoutter qu'au moment de les mettre dans la gelée indiquée ci-dessous. Ces écorces se préparent la veille du jour que l'on fait cette gelée, vu le temps qu'elles demandent pour que le sucre les pénètre.

Exprimez dans un linge la chair des oranges pour avoir 1 litre de suc, filtrez-le au papier Joseph. Cuisez, d'autre part, 5 à 6 belles pommes reinettes non dépouillées de leur écorce ni de leurs pépins, simplement coupées en 4, mouillées à couvert avec de l'eau ; passez à la serviette. Vous devez obtenir 1 litre de jus que vous mettrez dans une bassine avec le suc des oranges et 800 grammes de sucre. Cuisez comme les autres gelées, c'est-à-dire à la nappe ; ajoutez en dernier lieu les écorces en julienne, bien égouttées, et vous débarrasserez ensuite dans des pots de verre.

Nous signalerons ici une heureuse innovation due au même auteur. C'est de substituer à l'alcool que l'on met généralement sur les gelées ou confitures, de la glycérine rectifiée ; celle-ci n'a pas l'inconvénient de se volatiliser, elle est, du reste, purement inoffensive, tout en donnant une garantie certaine de conservation.

526. — **Prunes à l'aigre-doux**

Prenez 6 douzaines de prunes violettes pas trop mûres, avec leur pédoncule, piquez-les tout autour avec une épingle.

Mettez dans une bassine un kilo de sucre, humectez avec un demi-litre de bon vinaigre et laissez fondre ; mettez sur le feu avec un bâton de cannelle concassé et une vingtaine de clous de girofle enfermés dans un nouet en tulle. Faites bouillir et versez sur les prunes que vous aurez mises dans une terrine et laissez ainsi jusqu'au lendemain. Vous remettez ce sirop dans la bassine, vous le faites bouillir et le versez de nouveau sur les prunes ; recouvrez la terrine et, le troisième jour, mettez prunes et sirop dans la bassine et posez sur le feu. Dès que l'ébullition se prononce, sortez les fruits délicatement avec l'écumoire et placez-les dans un bocal. Laissez réduire le sirop à 30 degrés ; retirez du feu et, à moitié refroidi, versez doucement sur les prunes. Ne couvrez le bocal qu'une fois bien refroidi et conservez au sec.

527. — **Raisiné**

Une confiture qui n'est pas à dédaigner est celle de raisiné. Le célèbre Parmentier l'avait préconisée en son temps. Elle a cependant perdu de sa faveur dans les ménages campagnards, mais c'est bien à tort. C'est sans doute l'extrême bon marché du sucre et les maladies de la vigne dans le Midi de la France qui l'ont ainsi détrônée, car le temps n'est pas si éloigné où dans chaque ménage on faisait les confitures au sirop de raisin.

528. — **Raisiné simple**

Prenez du raisin bien mûr, pressez-le bien et passez-le à travers un tamis ; vous aurez ainsi obtenu une dizaine de litres de moût ou suc. Mettez sur le feu et faites bouillir en remuant avec une grande cuiller jusqu'à ce qu'il ait acquis une certaine consistance. Vous reconnaîtrez qu'il est cuit, lorsqu'en en versant une cuillerée sur

une assiette et le laissant refroidir il se trouve à l'état de gelée de fruits ; vous le débarrassez alors dans des pots de verre ou de grès et le bouchez avec du parchemin une fois entièrement refroidi. Conservez en lieu sec.

529. — **Raisiné composé du midi**

Prenez dix litres de moût que vous mettez, ainsi que le précédent, dans une bassine en cuivre ; faites réduire de moitié après l'avoir bien écumé. Jetez à ce point dans la bassine un kilo de pommes pelées et coupées en quartiers et autant de poires tendres ; laissez cuire et continuez d'écumer. Ne cessez pas de remuer le fond avec une spatule de bois. Vers la fin de la cuisson ralentissez le feu.

Faites l'épreuve que nous avons indiquée à l'article précédent pour vous assurer si la confiture est cuite.

Vous n'emploierez ainsi les fruits crûs, qu'à condition qu'ils soient bien mûrs et tendres. S'ils étaient de qualité un peu dure, il faudrait avoir soin de les cuire avant, ou de les réduire en marmelade. On ne les ajouterait, dans ce dernier cas, que lorsque le moût aurait acquis plus de consistance.

530. — **Gelée de coings**

Essuyez les coings de leur duvet et coupez-les en quartiers, sans les peler ni enlever les pépins ; mouillez à couvert avec de l'eau et laissez cuire. Quand ils sont tendres, versez le tout sur un linge tendu sur un tamis placé sur une terrine. Remettez le jus dans une bassine. Pour un litre de jus il faut 750 grammes de sucre ; faites bouillir et écumez de temps en temps. L'ébullition, sans être lente, ne doit pas être trop précipitée ; dans une heure votre gelée doit être prête ; pour s'en assurer, il suffit d'en verser une cuillerée sur une assiette et la laisser refroidir. Versez dans des pots de verre préalablement chauffés. Sitôt froide recouvrez-la d'un rond de papier blanc trempé dans l'alcool.

On peut utiliser la chair des coings pour en faire de

la marmelade ; il est évident qu'elle n'aura pas toute la bonté de celle que l'on fait en cuisant les coings tout exprès, ainsi que nous l'indiquons à l'article marmelade de pommes, mais les enfants s'en accommodent fort bien pour leur goûter, et l'on sait si, dans un ménage, on a assez de ces sortes de gâteries à leur offrir.

On passe donc cette chair de coings à travers un tamis ou une passoire fine, et l'on finit comme pour la marmelade de pommes.

Même observation quand on fait de la gelée de pommes.

Ces sortes de marmelades étant un peu faibles en suc essentiel, on peut leur ajouter, pour les parfumer, une gousse de vanille, un morceau de cannelle ou un zeste de citron ; ceci au goût des personnes.

531. — **Gelée de pommes**

Procédez exactement comme pour la gelée de coings.

532. — **Gelée de groseilles**

Prenez un kilo de groseilles que vous broyez dans une terrine ; exprimez-en le suc que vous passez dans un linge ou dans un tamis fin. Ajoutez à ce jus son même poids de sucre, faites fondre celui-ci et posez sur le fourneau. Dès que l'ébullition se prononce, écumez, laissez cuire une demi-heure et débarrassez.

533. — **Autre procédé**

Mettez un kilo de groseilles dans une bassine ; broyez-les, posez sur le feu, faites cuire 10 minutes et versez le tout sur un tamis recouvert d'un linge et placé sur une terrine ; laissez bien égoutter sans presser. Mettez le même poids de sucre que de jus de fruit et finissez comme la précédente.

534. — **Sirop de groseilles**

Ecrasez vos groseilles dans une terrine ou dans un mortier. Mettez-les ensuite dans un linge et sous la

presse pour en exprimer tout le jus. Mettez ce jus dans une bassine ; pour un litre de jus il faut 1 kil. 1/2 de sucre. Faites bouillir, écumez soigneusement, et, quand le sirop marque 32 degrés au pèse-sirop retirez et laissez refroidir ; mettez ensuite en bouteille, bouchez bien et conservez au frais.

535. — Sirop de framboises

Ecrasez 2 kil. de framboises dans une bassine, ajoutez un demi-litre d'eau et faites cuire une dizaine de minutes. Passez ensuite ce jus à travers un linge étendu sur un tamis reposant sur une terrine ; laissez bien égoutter sans presser et finissez comme le sirop de groseilles.

536. — Sirop de coings

Prenez des coings très mûrs, essuyez-les et râpez-les jusqu'aux pépins ; laissez macérer quelques heures. Pressez la pulpe dans un torchon pour en exprimer tout le jus. Pour un demi-litre de jus il faut un kilo de sucre. Laissez fondre et posez ensuite sur le feu pour donner un quart d'heure de cuisson. Le sirop doit avoir à peu près 32 degrés.

537. — Sirop de pommes

Prenez des pommes reinettes bien mûres ; coupez-les par quartiers et mettez-les dans une bassine avec de l'eau juste à couvert. Couvrez la bassine et laissez cuire un quart d'heure ou vingt minutes. Versez le tout sur un tamis fin posé sur une terrine ; mettez ensuite ce jus dans une bassine. Pour un litre de jus il faut un kilo de sucre ; laissez fondre et faites cuire 20 minutes en écumant. Le sirop doit marquer 32 degrés.

538. — Sirop d'abricots

Prenez des abricots bien mûrs et enlevez les noyaux ; cassez-en quelques-uns dont vous prendrez l'amande, pour mettre avec les abricots. Mettez ceux-ci dans une

bassine avec de l'eau juste à couvert. Laissez cuire une vingtaine de minutes ; versez ensuite le tout sur un tamis reposant sur une terrine, pour en recueillir le jus. Pour un litre de jus il faut un kilo de sucre ; faites fondre et laissez cuire un quart d'heure. Laissez ensuite refroidir pour mettre en bouteille.

539. — **Pâte de coings**

Prenez des coings bien mûrs, essuyez-les, coupez-les en quartiers et mettez-les dans une bassine avec très peu d'eau ; couvrez et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Passez alors à travers un tamis de crin. Pour chaque kilo de purée que vous aurez obtenue, ajoutez un kilo de sucre en poudre ; remettez le tout dans la bassine, posez sur le feu et travaillez avec une spatule sans discontinuer. Il faut une demi-heure de cuisson. Prenez une cuillerée de cette pâte avec une spatule et secouez-là ; si la pâte est suffisamment cuite, elle se détachera en une seule masse. Versez alors dans des moules pour laisser refroidir ; démoulez ensuite pour diviser en morceaux de formes diverses.

540. — **Pâte de pommes**

Procédez en tous points comme pour la pâte de coings.

541. — **Pâte d'abricots**

Coupez vos abricots en deux, faites-les cuire à couvert avec très peu d'eau et passez au tamis. Pour un litre de purée il faut un kilo de sucre. Faites réduire sur le feu et tenez-la un peu plus serrée que les précédentes.

542. — **Pâte de marrons**

Prenez un kilo de marrons dont vous enlèverez les deux peaux ; mettez-les cuire dans une casserole avec deux verres d'eau et une gousse de vanille, à petit feu et à couvert. Lorsque les marrons se fondent passez-les au

tamis de crin. Pour un kilo de purée il faut un kilo de sucre en pain que vous mettez dans une bassine, humectez avec deux verres d'eau, laissez fondre puis cuire 10 minutes environ ; lorsqu'en prenant de ce sirop entre le pouce et l'index il se forme un fil d'une certaine résistance, retirez du feu. Mettez une cuillerée de sirop après l'autre dans la purée de marrons que vous aurez déposée dans une terrine, travaillez à mesure avec une cuiller en bois pour la rendre bien lisse. Remettez le tout dans la bassine et posez sur le feu. Laissez cuire un quart d'heure à 20 minutes sans cesser de travailler. Débarrassez ensuite dans des pots de faïence ou dans les moules que vous aurez à votre disposition. Une fois refroidie, démoulez pour diviser en petits morceaux de formes diverses. Laissez sécher à l'air et enfermez dans des boîtes.

543 — Marrons glacés

Après avoir enlevé la première enveloppe aux marrons, plongez-les à l'eau bouillante quelques minutes. Retirez ensuite la casserole de côté pour les débarrasser de leur seconde peau à mesure qu'on les sort de l'eau. Mettez-les à cuire lentement dans de l'eau et, lorsqu'ils sont tendres, sortez-les délicatement avec une écumoire pour les plonger dans une bassine de sirop à 20 degrés ; ajoutez une gousse de vanille, posez sur feu très doux de sorte qu'ils ne fassent que frissonner, c'est-à-dire que l'ébullition soit à peine sensible. Lorsque le sirop arrive à 25 degrés, retirez de côté et laissez-les ainsi jusqu'au lendemain. Vous les remettrez alors sur le feu pour laisser bouillir très doucement jusqu'à ce que le sirop marque 35 degrés, retirez ensuite de côté pour les garder ainsi dans des terrines ; ils sont alors confits.

Lorsqu'on veut les glacer, on cuit le sirop au soufflé, c'est-à-dire qu'il doit arriver à former des filaments assez résistants, lorsqu'on en prend entre le pouce et l'index et qu'on écarte ceux-ci. Ce sirop mis dans une terrine, on passe à plusieurs reprises les marrons confits

dedans, avec une écumoire ou une fourchette ; on les met ensuite sur des grilles.

544. — **Ratafia aux quatre fruits**

Prenez un kilo de cerises, ôtez-en les queues et les noyaux ; mettez avec un kilo de framboises, un kilo de groseilles et un demi-kilo de mûres. Vous aurez conservé la moitié des noyaux de cerises que vous écraserez et ajouterez aux fruits. Mettez le tout dans une cruche en grès, écrasez bien tout ensemble et laissez macérer 2 ou 3 jours. Versez ensuite dans un tamis fin reposant sur une terrine, pour en laisser égoutter le jus. Remettez le jus dans la cruche avec son même volume d'eau-de-vie, ajoutez 125 grammes de sucre par litre de ce mélange et un bâton de cannelle. Laissez infuser 30 à 40 jours, puis tirez au clair pour mettre en bouteille.

545 — **Ratafia de cerises.**

Prenez de belles cerises noires, enlevez les queues et les noyaux. Ecrasez la moité de ceux-ci dans un mortier et mettez-les avec les cerises bien écrasées dans un pot de grès ; laissez ainsi jusqu'au lendemain. Versez alors le tout sur un tamis posé sur une terrine. Pour un litre de ce jus ajoutez 300 grammes de sucre, un litre d'alcool à 30 degrès et un bâton de cannelle ; laissez infuser 8 jours dans une cruche en grès. Tirez ensuite au clair et mettez en bouteille.

546 — **Ratafia de cerises framboisé**

Les cerises choisies bien mûres, ôtez-en les queues et les noyaux et mélangez-les avec quelques framboises. Ecrasez le tout, mettez ensuite dans une cruche en grès et laissez ainsi 4 à 5 jours. Avoir soin de remuer le marc 2 ou 3 fois par jour afin de lui faire prendre le parfum et une belle couleur ; vous presserez ensuite le marc pour en extraire tous le jus ; mesurez celui-ci : tous les trois litres vous ajouterez deux litres d'eau-de-vie.

Pour les 5 litres de mélange, concassez trois poignées de noyaux que vous aurez mis de côté ; additionnez au ratafia avec 125 grammes de sucre par litre.

Mettez le tout infuser dans une cruche ou un bocal avec une poignée de coriandre et un peu de cannelle ; remuez tous les jours et cela durant 7 ou 8 jours. Passez ensuite à la chausse pour l'obtenir bien clair ; mettez en cave dans des bouteilles bien bouchées.

547 — **Ratafia de raisin muscat**

Prenez du raisin muscat bien mûr, égrenez-le et, après l'avoir bien écrasé, passez-le au tamis. Pour un litre de ce jus ajoutez un litre d'eau-de-vie, un bâton de cannelle et un demi-kilo de sucre en morceaux imbibés d'eau froide. Mettez le tout dans un bocal et laissez infuser une quinzaine de jours. Passez ensuite à travers un linge, mettez en bouteilles bien bouchées et portez à la cave.

548 — **Ratafia de brou de noix**

Pilez dans un mortier deux douzaines de noix vertes et tendres et mettez-les dans un bocal ou une cruche en grès ; ajoutez 2 litres d'eau-de-vie, une vingtaine de clous de girofle, et une demi-noix muscade râpée ; couvrez le bocal et laissez infuser 30 à 40 jours. Versez ensuite sur un tamis en crin reposant sur une terrine. Remettez ce jus ainsi filtré dans un bocal bien propre avec un demi-kilo de sucre. Laissez reposer 8 à 10 jours pour donner au sucre le temps de se dissoudre. Décantez et mettez en bouteille. Tenez au frais.

549 — **Ratafia de noyaux**

Prenez 150 grammes d'amandes de noyaux de pêches et d'abricots, ébouillantez-les et enlevez la peau. Pilez-les au mortier et mettez-les ensuite dans un bocal avec 2 litres d'eau-de-vie. Laissez infuser 7 ou 8 jours à couvert. Mettez 500 grammes de sucre dans une bassine, arrosez d'un demi-litre d'eau et faites bouillir 2 minutes.

Laissez refroidir et mélangez à l'infusion que vous aurez passée à travers un linge.

Mettez en bouteilles bien bouchées et portez à la cave.

550 — **Ratafia d'abricots**

Coupez en petits morceaux 2 douzaines d'abricots, cassez les noyaux pour en retirer les amandes que vous pèlerez et concasserez ; mettez-les dans une cruche avec les abricots et 2 litres d'eau-de-vie, un demi-kilo de sucre, un peu de cannelle, huit clous de girofle et un peu de macis ; bouchez bien la cruche et laissez infuser quinze jours à 3 semaines en ayant soin de remuer souvent la cruche. Filtrez ensuite à la chausse et mettez dans des bouteilles que vous placerez au frais.

551 — **Ratafia de fleurs d'oranger**

Epluchez un demi-kilo de fleurs d'oranger ; mettez-les infuser dans un bocal avec 2 litres d'eau-de-vie, un litre d'eau et 500 gr. de sucre ; laissez ainsi à couvert durant vingt-quatre heures. Passez à la chausse et mettez en bouteille.

552 — **Ratafia de genièvre**.

Pour faire 3 litres de ratafia de genièvre, mettez dans une cruche ou un bocal : 2 litres d'eau-de-vie avec une bonne poignée de genièvre et 500 grammes de sucre que vous aurez fait bouillir avec un demi-litre d'eau et bien écumé ; bouchez bien le bocal et tenez dans un endroit chaud environ un mois. Passez ensuite à la chausse pour obtenir bien clair et mettez en bouteille. Ce ratafia est très stomachique et gagne beaucoup en vieillissant.

553 — **Ratafia de cassis**

Ecrasez 1 kilog. de cassis bien mûr, mettez-le dans un pot de grés ou un bocal avec 3 litres d'eau-de-vie, 750 grammes de sucre et 5 ou 6 clous de girofle ; laissez infuser un mois à 6 semaines environ, exposé au soleil

ou dans un lieu tempéré. Remuez de temps en temps pour permettre au sucre de se fondre plus facilement. Vous le passerez ensuite à travers un linge fin pour le mettre en bouteille, et 3 semaines après le décanterez pour le conserver à la cave.

Cette liqueur gagne beaucoup en vieillissant.

554 — **Ratafia de jasmin**

Préparez un sirop avec un litre d'eau et 500 grammes de sucre ; mettez-le sur le feu et, dès qu'il entre en ébullition, jetez-y dedans 200 grammes de fleurs de jasmin bien triées ; couvrez la bassine ; retirez de côté et laissez infuser 10 minutes. Versez-le ensuite dans un flacon ou une cruche en grès, ajoutez un litre d'eau-de-vie et laissez infuser 15 à 20 jours. Filtrez ensuite pour mettre en bouteille.

555. — **Ratafia de grenades**

Prenez 3 litres d'eau-de-vie que vous mélangez à un litre de jus de grenades, dans lequel vous aurez mis fondre 500 grammes de sucre. Mettez le tout dans un bocal avec un bâton de cannelle. Bouchez bien et laissez infuser 30 à 40 jours dans un endroit chaud. Filtrez ensuite au papier gris et mettez en bouteille.

556 — **Ratafia d'anis**

Mettez dans le mortier 50 grammes d'anis vert, 25 grammes de coriandre, très peu de cannelle et de macis ; mettez ensuite le tout dans un bocal et versez dessus 2 litres d'eau-de-vie ; bouchez bien et laissez infuser un mois dans un endroit chaud Filtrez après et mélangez avec un sirop que vous aurez fait avec un demi-kilo de sucre et 2 verres d'eau.

557 — **Sirop de guimauve**

Faites cuire un demi-kilo de cassonnade avec 2 verres d'eau, mélangez ensuite avec une eau de guimauve faite

de cette façon : vous ferez cuire dans un demi-litre d'eau 500 grammes de racine de guimauve hachée ; après l'avoir râtissée et lavée, laissez-la bouillir jusqu'à ce que l'eau se colle aux doigts. Mettez-la alors dans une serviette que vous tordrez à force de bras pour en extraire le plus de suc possible. Laissez reposer une heure et décantez. Versez dans la cassonnade et faites bouillir jusqu'à ce que le sirop marque 32 degrés.

558 — Sirop de violettes

Pour 125 grammes de violettes épluchées, que vous mettrez dans une terrine, versez dessus un quart de litre d'eau bouillante ; mettez un couvercle sur les violettes pour les tenir enfoncées dans l'eau ; couvrez-les et mettez-les sur la cendre chaude pendant 2 heures ; ensuite vous passez les violettes à travers un linge que vous pressez pour en extraire l'eau. Cette quantité de violettes doit vous rendre près d'un demi-litre. Vous mettrez 750 grammes de sucre dans un poêlon avec un quart de litre d'eau et vous ferez bouillir. Ecumez et continuez de faire cuire, jusqu'à ce que, trempant les doigts dans l'eau et les mettant dans le sucre, puis les retrempant dans l'eau, le sucre qui tient à vos doigts se casse net ; alors vous y verserez l'eau des violettes. Ayez grand soin que votre sirop ne bouille plus ; après un parfait mélange mettez en bouteille.

559 — Pêches à l'eau-de-vie

Prenez 2 douzaines de belles pêches qui ne soient pas trop mûres, essuyez le duvet et piquez-les avec une épingle jusqu'au noyau. Faites-les blanchir quelques minutes à l'eau bouillante et jetez-les ensuite dans l'eau froide pour les égoutter ; placez-les après dans un bocal en verre.

Mettez 500 grammes de sucre dans une bassine, humectez avec 2 verres d'eau, faites fondre et bouillir ensuite. Retirez du feu, additionnez d'un litre d'eau-de-vie, versez sur les pêches et bouchez une fois bien refroidi pour conserver au sec.

560 — Abricots à l'eau-de-vie

Prenez 2 kil. de beaux abricots pas trop mûrs, mettez-les dans une bassine couverts d'eau froide, posez-les sur le feu et dès que l'ébullition se prononce sortez-les, pour les mettre dans une terrine remplie d'eau froide.

Mettez dans une bassine 500 grammes de sucre, humectez avec 2 verres d'eau, faites fondre, puis bouillir jusqu'à 38 degrés ; jetez dedans les abricots, faites bouillir 4 à 5 minutes, puis retirez de côté. Sortez les abricots sur un tamis pour les ranger ensuite dans un bocal ; ajoutez au sirop un litre d'eau-de-vie et versez sur les fruits. Vous ne boucherez qu'une fois refroidi.

561. — Prunes à l'eau-de-vie

Prenez 2 kil. de belles prunes, pas trop mûres, coupez le bout du pédoncule, piquez-les avec une épingle, (cette dernière opération a pour effet d'empêcher la prune de se peler à la cuisson), jetez-les à mesure dans une bassine pleine d'eau froide ; posez ensuite sur le feu. Quand l'eau est presque bouillante, retirez de côté ; laissez ainsi les prunes 4 à 5 minutes seulement ; sortez les ensuite avec une écumoire en les déposant délicatement sur un tamis, puis, lorsqu'elles seront bien égouttées, mettez-les dans une terrine.

Mettez 1 kilo de sucre coupé dans une bassine avec un litre d'eau ; faites bouillir et amenez le sirop à 32 degrés ; versez le sirop bouillant et tout doucement sur les prunes, que vous laissez ainsi de 10 à 12 heures. Vous égoutterez doucement le tout sur un tamis déposé sur une bassine.

Faites bouillir le sirop en lui donnant 2 degrés de plus, versez-le sur les prunes que vous aurez remises dans la terrine et laissez-le encore 8 à 10 heures. Rangez ensuite les prunes dans un bocal ; ajoutez au sirop un litre et demi d'eau-de-vie, passez-le dessus puis bouchez.

562. — Cerises à l'eau-de-vie

Ecrasez 500 grammes de cerises bien mûres, que vous mettez dans un bocal avec la moitié de leurs noyaux

concassés et un litre d'alcool à 80 degrés, un bâton de cannelle et un peu de coriandre ; laissez infuser 15 jours à température douce. Ce laps de temps écoulé, passez-en tout le jus dans un autre bocal à travers une serviette. Finissez de remplir le bocal avec de belles cerises bien mûres, dont vous aurez coupé la moitié du pédoncule ; ajoutez 150 grammes de sucre coupé par 500 grammes de fruit et laissez infuser un mois. Nous recommandons cette manière de procéder. La cerise n'échange pas ainsi son suc contre de l'alcool pur, ce qui arrive quand on les met tout simplement dans de l'eau-de-vie ; au contraire, elle se trouve nourrie par cette infusion de cerises écrasées et d'aromates, et l'on obtient ainsi un produit fort apprécié.

Nous n'indiquerons pas les autres manières de procéder qui sont du reste trop connues.

563. — **Quartiers de coings à l'eau-de-vie**

Prenez de beaux coings que vous coupez en 4 et pelez ensuite, en les jetant à mesure dans une bassine pleine d'eau. Posez sur le feu et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres au toucher ; sortez-les alors et mettez égoutter sur un tamis, puis rangez-les dans un bocal. Mettez dans l'eau où ils ont cuit, pour chaque litre, un kilo de sucre, faites bouillir pour amener le sirop à 32 degrés ; versez-le à ce point sur les coings. Le lendemain vous les égoutterez de nouveau sur un tamis, puis remettrez ensuite le sirop sur le feu et le porterez à 34 degrés. Vous le retirerez ensuite du feu pour y ajouter un litre d'eau-de-vie et le verserez sur les coings que vous aurez placés dans un bocal. Vous ne boucherez qu'une fois refroidi.

Quelques ménagères peuvent ne pas comprendre l'emploi du pèse-sirop, c'est l'instrument le plus simple du monde. Tous les opticiens vendent cet article. Il suffit, pour connaître les degrés du sirop, d'en prendre dans un verre et d'y plonger l'instrument ; ce sont les chiffres correspondant à la surface qui en indiquent les degrés.

LIQUEURS DE MÉNAGE

564. — Curaçao

Mettez dans un bocal les zestes de 7 ou 8 oranges, un bâton de cannelle concassé et un peu de macis. Ajoutez un litre et demi d'alcool à 80 degrés, bouchez et tenez à température douce environ 15 jours. Filtrez ensuite et mélangez avec un litre de sirop à 38 degrés.

565. — Vespétro

Prenez 15 grammes de graine d'angélique, autant de coriandre et un peu moins d'anis; concassez ces graines, mettez-les dans une bouteille avec un litre d'eau-de-vie, bouchez et laissez infuser huit jours à température douce. Filtrez ensuite et ajoutez 1/2 litre de sirop à 38 degrés.

566. — Cacao

Prenez 250 grammes de cacao torréfié que vous mettez dans un bocal, avec une gousse de vanille et 1 litre d'alcool à 80 degrés ; bouchez et laissez infuser 15 jours. Filtrez ensuite et mélangez avec un demi-litre de sirop à 38 degrés.

567. — Anisette

Mettez 250 grammes de graines d'anis vert dans une bouteille, avec une demi-gousse de vanille et un brin de cannelle; ajoutez un litre d'alcool à 80 degrés; laissez infuser 2 ou 3 jours et filtrez pour mélanger avec un demi-litre de sirop à 38 degrés.

568. — Sirop d'orgeat

Prenez 500 grammes d'amandes douces et 150 grammes d'amères, jetez-les à l'eau bouillante, laissez-les tremper 2 minutes, puis égouttez-les pour enlever leur

peau. Mettez-les dans le mortier avec un demi-verre d'eau, pilez-les très finement, en ajoutant peu à peu encore un demi-litre d'eau ; vous devez alors avoir obtenu une émulsion très liquide. Mettez le tout dans une casserole que vous poserez dans une autre plus grande et dans laquelle se trouvera de l'eau bouillante ; ajoutez à l'émulsion encore un litre d'eau, 3 kilos de sucre concassé et un demi-verre d'eau de fleurs d'oranger.

Laissez ainsi au bain-marie jusqu'à ce que le sucre soit fondu ; passez ensuite à traver un linge bien propre. Laissez refroidir à couvert dans une terrine et mettez en bouteille. Tenez au frais, surtout pendant l'été, car ce sirop fermente facilement.

569. — **Eau de sauge**

Faites infuser dans un litre d'alcool à 80 degrés, une forte pincée de feuilles de sauge. Filtrez 8 jours après et mélangez avec un sirop à 32 degrés ; autant de sirop que d'alcool.

570. — **Eau de coings**

Râpez 5 à 6 coings que vous aurez bien essuyés ; pressez bien la pulpe obtenue. Si vous avez un litre de jus, ajoutez un demi-litre d'alcool et un demi-kilo de sucre. Laissez fondre et filtrez un mois après.

571 — **Vin paillé ou de Tokai**

On prend du raisin blanc parfaitement mûr, on le suspend et on a soin d'en séparer de temps en temps les grains qui se gâtent ; on prolonge ainsi sa conservation le plus possible, après quoi on l'exprime, et on fait fermenter le moût. Soutirez, clarifiez et mettez en bouteille.

Le nom de *paillé* lui vient de ce que l'on étend quelquefois le raisin sur la paille ; il est plus convenable de le suspendre. Le vin prend le bouquet de la qualité de raisin qui y domine. On fait passer généralement dans le commerce ce vin comme vin de Tokai.

572. — Vin cuit

Prenez 10 litres de moût provenant de raisins bien mûrs, et d'un goût sucré. Mettez ce moût dans une bassine ou chaudron, posez sur le feu et faites réduire tout doucement en l'écumant, pour l'amener aux 2/3 de son volume, c'est-à-dire à environ 6 à 7 litres.

Débarrassez dans une terrine pour laisser refroidir et mettez ensuite en bouteille. On peut, si on veut l'avoir plus capiteux, ajouter pour chaque litre de moût un décilitre d'eau-de-vie. Cette addition ne se fait qu'une fois le moût bien refroidi et au moment de mettre en bouteille seulement.

Un mois après, décantez en le transvasant dans d'autres bouteilles et conservez à la cave.

CHAPITRE XX

GLACES

La partie des glaces demande une étude sérieuse et surtout une grande expérience, principalement en ce qui concerne les bombes, parfaits et mousses.

Nous n'entendons pas donner ici un traité de cet art, mais simplement exposer quelques formules à la portée de la ménagère.

Qu'on nous tienne donc compte des motifs qui nous empêchent de nous arrêter à tous les détails, car ce n'est pas en quelques pages que nous pouvons traiter de cette matière comme elle le comporte.

573. — **Glace à la crème à la vanille**

Mettez 350 grammes de sucre à fondre dans un litre de lait, faites bouillir, retirez de côté, ajoutez une gousse de vanille, couvrez et laissez infuser un quart d'heure.

Déposez 10 jaunes d'œufs dans une casserole, délayez-les peu à peu avec le lait et posez sur feu doux en remuant avec une cuiller, jusqu'au moment où la crème épaissit, sans bouillir cependant. Lorsque la cuiller s'en trouve bien recouverte en la sortant, passez la crème dans une terrine et laissez refroidir.

Pour la glacer, mettez-la dans une sorbetière. Aujourd'hui on a de ces appareils de toutes formes. De toute façon, elle doit reposer sur pivot dans un baquet en bois.

En bonne règle, il doit y avoir au moins 8 à 10 centimètres d'espace entre les bords de la sorbetière et ceux du baquet.

Remplissez cet espace avec de la glace pilée grossièrement ou cassée, mélangée de sel demi-gros.

Faites tourner la sorbetière en détachant à mesure ce qui se congèle de crème aux parois intérieures, car si on la laisse trop s'accumuler, on n'obtient que des glaces sans velouté.

On se sert pour cela d'un ustensile qu'on nomme houlette ou spatule.

Lorsque toute la crème est prise, sortez l'eau que la glace a rendue, ajoutez de la glace et du sel, couvrez la sorbetière avec son couvercle et un linge par dessus. Dès lors, elle est prête à servir.

Par ce procédé, on fait des glaces au *café*, au *chocolat*, etc., il n'y a qu'à substituer le parfum préféré à la vanille.

574. — **Glace aux fraises**

Faites fondre 500 grammes de sucre dans un demi-litre d'eau ; faites bouillir 2 minutes et refroidir. Ensuite ajoutez un demi-litre de purée de fraises des bois, exprimez dedans le jus d'un citron et faites glacer à la sorbetière, en procédant exactement comme à l'article précédent.

575. — **Glace aux fraises et à la crème**

Même formule et manipulation que ci-dessus, en ajoutant en dernier lieu, lorsque la glace est bien prise, quelques cuillerées de crème fouettée, mais après cette addition on ne doit plus la travailler, car elle se ramollirait.

576. — **Glace aux framboises**

Se fait exactement comme la glace aux fraises.

577. — **Glace aux abricots, aux pêches, au melon, etc.**

Même préparation que ci-dessus. On ajoute au sirop les proportions voulues de purée de ces fruits, le mélange doit marquer de 18 à 20 degrés au pèse-sirop.

On peut ajouter dans ces glaces un petit verre de kirsch, rhum ou autre liqueur, mais cela en dernier lieu et selon le goût des convives.

578. — **Glace à l'ananas**

Préparez un sirop comme pour la glace aux fraises, mélangez-lui la même quantité de jus d'ananas. On obtient ce jus en le pilant et le passant ensuite au tamis. Ajoutez le jus d'un citron et glacez comme les précédentes. Mélangez ensuite environ 200 grammes d'ananas coupé en petits dés, macéré dans du kirsch ou du rhum.

579. — **Glace au citron**

Un litre de sirop à 20 degrés, le jus de 5 beaux citrons, zestes infusés une heure dans ce mélange.

Glacez comme ci-dessus.

580. — **Parfait à la vanille**

La composition des parfaits est toute différente des glaces ordinaires ; on procède ici sans l'aide de la sorbetière.

Mettez dans une casserole 250 grammes de sucre avec un verre d'eau ; faites fondre et laissez bouillir 5 à 6 minutes. Retirez du feu pour laisser infuser dedans une gousse de vanille pendant 10 minutes à couvert.

Versez ce sirop peu à peu sur 10 jaunes d'œufs que vous aurez mis dans une petite bassine ; travaillez à mesure avec un fouet.

Posez sur feu doux et liez l'appareil en fouettant continuellement. Lorsqu'il est bien mousseux retirez de côté pour faire refroidir sans cesser de fouetter.

Mélangez cet appareil avec un demi-litre de crème fouettée, versez-le dans un moule destiné à cet usage, fermez hermétiquement avec son couvercle en lutant les jointures avec du beurre mélangé de farine. Mettez ce

moule dans un baquet bien entouré de glace pilée mélangée de sel demi-gros.

Il faut au moins 3 à 4 heures pour qu'un parfait soit bien frappé. Dans l'intervalle on doit enlever l'eau que la glace a rendue, et la remplacer par de la nouvelle glace mélangée de sel.

On désigne quelquefois ce genre de glace sous le nom de *fromage glacé.*

581. — **Parfait au moka**

Faites fondre 250 grammes de sucre avec un verre de forte infusion de bon café, chauffez jusqu'à l'ébullition et versez-le, en travaillant avec le fouet, sur 10 jaunes d'œufs.

Procédez pour le reste comme pour le parfait vanille.

582. — **Mousses**

Les mousses sont une variété de parfaits ; beaucoup de praticiens ont des idées différentes sur leur composition. Il n'entre pas dans le cadre de notre ouvrage de discuter la valeur de ces différents procédés. Nous exposons ici un des plus pratiques.

583. — **Mousse à l'orange**

Préparez un demi-litre de sirop à 30 degrés, versez-le tout chaud et peu à peu dans une bassine où vous aurez mis 6 jaunes, 4 œufs entiers et le zeste de 2 oranges finement rapées.

Opérez le mélange en fouettant vivement.

Posez ensuite sur feu doux et battez ferme jusqu'à ce que cet appareil soit bien mousseux et léger. Retirez alors du feu et fouettez jusqu'à complet refroidissement.

Mélangez avec un demi-litre de crème fouettée, versez dans un moule et faites frapper comme le parfait.

Les mousses à la *vanille*, à la *mandarine*, au *thé*, etc., se font de même.

584. — **Bombes diverses**

Pour exécuter une bombe, il faut d'abord avoir préparé une glace aux fruits, tels que fraises, framboises ou abricots; on en garnit les parois intérieures d'un moule destiné à cet usage ; — ces moules sont larges. — Remplissez le vide avec un appareil à parfait simple ou mélangé d'un salpicon de fruits confits macérés aux liqueurs. Le moule étant rempli et bien fermé, lutez-en les jointures et faites frapper comme un parfait.

585. — **Punch à la Romaine**

Mélangez un litre de sirop à 22 degrés avec le suc de 3 ou 4 citrons et autant d'oranges, ajoutez les zestes de ces dernières après les avoir râpées ; laissez infuser une demi-heure et passez au tamis.

Glacez-le comme une glace aux fruits. L'appareil étant bien ferme, égouttez l'eau que la glace a rendue ; remettez de la nouvelle glace mélangée de sel et couvrez la sorbetière.

Au moment de servir incorporez à cet appareil 2 décilitres de rhum.

586. — **Sorbet au champagne**

Préparez un litre de sirop à 18 degrés, ajoutez le jus de 2 citrons et faites prendre à la sorbetière comme les glaces aux fruits.

L'appareil étant bien ferme, ajoutez tout autour de la glace mélangée de sel après avoir sorti l'eau ; couvrez la sorbetière jusqu'au moment de servir. A ce point, incorporez à l'appareil 3 blancs d'œufs de meringue italienne et une demi-bouteille de champagne.

Les sorbets au *kirsch*, au *marasquin*, etc., se font de même.

587. — **Meringue Italienne**

Mettez 250 grammes de sucre dans une casserole, humectez avec un demi-verre d'eau, faites fondre et

cuire ensuite 3 ou 4 minutes. En prenant de ce sirop entre deux doigts il doit former la glu.

Versez-le tout bouillant et petit à petit dans 3 blancs d'œufs fouettés très fermes, en bien mélangeant.

Pour les glaces, n'employer cette meringue qu'une fois refroidie.

CHAPITRE XXI

DES CONSERVES ALIMENTAIRES

Depuis que l'illustre Appert a trouvé le moyen de conserver les substances alimentaires, en détruisant par la privation d'air tout ferment organique dans ces substances, bien des procédés nouveaux de manipulation ont été mis en usage. L'inventeur lui-même, qui, au début, ne se servait que de flacons de verre ou bocaux, adopta plus tard les boites métalliques ou en fer blanc, comme plus pratiques. Il substitua également à la primitive chaudière la marmite autoclave, et, insensiblement, les praticiens modernes en sont arrivés à avoir un matériel très compliqué pour l'exploitation en grand de cette branche d'industrie, devenue très lucrative.

Nous n'avons rien à voir ici dans ces appareils plus ou moins perfectionnés, qui, pour produire beaucoup, n'arrivent pas à un résultat bien supérieur quant à la bonté du produit. Au reste, notre traité succinct s'adressant aux ménagères et non à des industriels, nous nous arrêterons aux moyens dont on peut disposer en tout lieu et toute circonstance, c'est-à-dire dans un ménage.

588. — Cuisson au bain-marie des conserves en flacons ou bocaux

La conserve en flacons peut se pratiquer dans un ménage avec bien moins d'embarras et de frais que celle que l'on prépare en boites métalliques soudées. Néan-

moins elle n'est pas exempte d'inconvénients. On a particulièrement à craindre la casse des flacons ou bocaux.

On doit également faire choix de bouchons provenant d'un liège souple et bien uni, c'est-à-dire sans défaut.

Ces vases remplis à froid, bien bouchés et ficelés, sont enveloppés de foin ou de paille : les *paillons* à bouteilles remplissent parfaitement ce but. Déposés dans la marmite ou chaudron dans lequel ils doivent cuire, et celui-ci au préalable recouvert au fond d'une couche de foin, ils sont couverts d'eau froide et portés à l'ébullition sans précipitation. Observer surtout que l'eau dépasse les bouchons de quelques centimètres ; il est même bon d'appliquer un couvercle dessus.

L'ébullition sera lente, et on ne la maintiendra que juste le temps indiqué dans chaque formule y relative.

On descend ensuite la marmite pour laisser refroidir les vases dedans.

En ce qui concerne le bouchage des flacons, après s'être assuré de la bonne qualité des bouchons, on les met à tremper dans de l'eau bouillante pour les ramollir.

Que l'on se serve du bouche-bouteille à main, ou que l'on mette en usage tout autre procédé, le bouchon ne doit pas entrer tout à fait jusqu'au niveau du goulot, mais excéder celui-ci de quelques millimètres : 7 ou 8 environ.

Cela facilite le croisement de la ficelle dessus, celle-ci ne glisse pas ainsi ; elle est fixée d'abord sous la bague du goulot. Cette ficelle doit-être forte, car la pression intérieure ferait partir le bouchon dès que l'ébullition aurait lieu.

589. — **Cuisson au bain-marie des conserves en boites de fer blanc**

Si les conserves en flacons présentent quelques légers inconvénients, il en est quelques-unes que l'on ne saurait préparer dans des boites de fer blanc sans désavantage : ce sont celles de jus de fruits acides et particulièrement de fruits rouges.

Ces fruits eux-mêmes, tels que fraises, cerises, fram-

boises, prunes, etc., perdent leur couleur ou plutôt celle-ci s'altère ou se dénature au contact du métal ; non pas que leur bonté en soit diminuée, mais comme on a le choix pour satisfaire à la fois et la vue et le goût, il est bon de prendre en considération ces remarques lorsque les moyens le permettent.

Les boites de fer blanc, remplies des aliments à conserver et bien soudées, sont passées d'abord à l'épreuve avant de les mettre à cuire. Cette épreuve consiste à plonger la boite dans une casserole d'eau en ébullition en la maintenant immergée une demi-minute avec une écumoire : si à l'endroit de la soudure il se produit quelques bulles d'air, c'est que celle-ci est défectueuse ou insuffisante ; si par contre rien d'anormal n'apparait, on peut juger que l'opération est parfaite.

On range alors toutes les boites dans un chaudron ou tout autre vaisseau, et, couvertes d'eau froide, celle-ci est portée à l'ébullition. Il n'y a plus qu'à observer le temps de cuisson nécessaire, lequel sera déterminé à chaque article.

Comme les boîtes de la contenance d'un litre sont généralement les plus commodes à employer, c'est de celles-ci qu'il sera question dans les formules qui vont suivre.

DES LÉGUMES

590. — **Artichauts**

Les artichauts débarrassés de leurs premières feuilles, tournez-les adroitement au couteau pour n'en laisser que le cœur. Celui-ci doit être également débarrassé du foin ou barbe qu'il contient. Mettez-les à mesure dans l'eau acidulée avec le jus de quelques citrons.

Faites-les cuire ensuite dans une casserole où vous aurez délayé 2 cuillerées de farine avec un litre d'eau ou davantage selon la quantité d'artichauts ; il doivent baigner largement. Ajoutez le sel nécessaire, jus de citron,

et laissez bouillir jusqu'à ce qu'ils commencent à s'attendrir ; sortez-les alors en les mettant dans l'eau fraîche.

Rangez-les dans des boîtes de fer blanc, recouverts d'eau légèrement salée et acidulée au jus de citron. Les boîtes soudées et éprouvées, donnez- eur une heure 1/2 d'ébullition au bain-marie.

591. — **Asperges**

Les grosses blanches ou violettes sont préférables pour la conserve. Choisies régulières et fraîchement cueillies, ratissées et lavées, les plonger à l'eau bouillante et salée quelques minutes seulement pour les blanchir ; sortez-les ensuite pour les rafraîchir. Rangez-les dans des boîtes juste de leur longueur et couvertes d'eau froide légèrement salée ; faites souder le couvercle et passez-les au bain-marie en leur donnant une heure d'ébullition.

592. — **Cardons**

Les cardons, divisés en morceaux de la longueur de la boite, sont parés, ratissés, lavés et cuits dans un blanc comme les fonds d'artichauts ; couverts également d'eau salée acidulée, puis, les boites soudées, donnez-leur une une heure d'ébullition au bain-marie.

On peut remplacer l'eau acidulée par du bon jus de viande ou de la sauce coulis, ils seront ainsi prêts à servir en ouvrant les boîtes.

593. — **Céleris**

Parés, lavés et blanchis, puis rafraîchis, égouttez-les et rangez-les dans des boîtes comme celles dont on se sert pour les asperges ; couvrez-les d'un bon jus de viande ou de sauce coulis, faites souder le couvercle et donnez-leur 1 heure 1/2 de bain-marie.

594 — **Cêpes**

Choisis fermes et bien sains, puis, après les avoir parés et lavés, mettez-les dans une cassero e avec quelques verres d'eau, jus de citron et le sel nécessaire ;

passez-les quelques minutes sur le feu à couvert. Rangez-les ensuite dans des boîtes avec leur fond de cuisson dessus. Les boites soudées, passez-les au bain-marie et donnez-leur 1 heure et demie d'ébullition.

595 — Cêpes à l'huile

Bien nettoyés, lavés et épongés, passez-les 2 minutes à la poêle dans de l'huile bien chaude. Sortez-les ensuite pour les ranger dans des boîtes, couvrez-les d'huile vierge, faites souder le couvercle et donnez-leur 2 heures d'ébullition au bain-marie.

596 — Champignons de couche dits de Paris

Pour les champignons de Paris, suivre le premier procédé indiqué pour les cêpes.

597 — Champignons de pins

Le pédicule supprimé et les champignons bien nettoyés, assaisonnez-les de sel et de poivre, entassez-les dans les boîtes ; arrosez-les d'huile d'olive, mettez dans chaque boîte une feuille de laurier, faites souder et donnez 2 heures d'ébullition au bain-marie.

598 — Epinards

Bien triés, lavés et blanchis, rafraîchissez-les, passez-les au tamis après en avoir exprimé l'humidité. Remplissez-en les boites, et, celles-ci soudées, faites-les passer 2 heures à l'ébullition.

599 — Oseille

Faites-la fondre dans une casserole avec quelques verres d'eau seulement et une poignée de sel gros ; puis, passée au tamis après l'avoir égouttée, mettez-la en boîtes auxquelles vous donnez, comme aux épinards, 2 heures d'ébullition.

600 — **Haricots verts**

Triez-les et faites-les blanchir 2 minutes seulement à l'eau légèrement salée pour bien les reverdir ; rafraîchissez-les ensuite, puis, bien égouttés, rangez-les dans des boîtes ; ajoutez seulement quelques cuillerées d'eau additionnée d'une pincée de sel de Vichy (1). Faites souder et donnez-leur 2 heures d'ébullition au bain-marie.

601 — **Tomates en purée**

Choississez de belles tomates bien charnues et bien mûres ; essuyez-les ; coupez-les en deux, et sortez-en les graines. Mettez-les dans une marmite et, après les avoir écrasées avec une spatule en bois, posez-les sur le feu pour les laisser cuire. Après un quart d'heure d'ébullition, vous verserez le tout dans une corbeille d'osier au fond de laquelle vous aurez étalé un linge assez serré.

Laissez bien égoutter, et passez ensuite à travers un tamis posé sur une grande terrine. Mettez la purée obtenue dans des bouteilles à champagne ; bouchez, ficelez, et déposez-les dans une marmite, bien entourées de foin pour éviter la casse ; remplissez la marmite d'eau froide ; posez sur le feu ; portez à l'ébullition, et maintenez celle-ci, mais très douce, durant une heure environ si les bouteilles sont grosses ; si ce sont des demi litres, 30 minutes suffisent. Descendez ensuite la marmite, et ne sortez les bouteilles qu'une fois refroidies.

602. — **Tomates conservées au naturel**

Choisissez des tomates qui ne soient pas trop mûres ; essuyez-les avec un linge ; coupez-les en deux transversalement ; sortez-en les graines, et rangez-les dans des boîtes de fer blanc d'une contenance d'un litre environ. Couvrez-les avec de l'eau légèrement salée, et faites souder un couvercle dessus. Rangez ensuite ces boîtes dans une marmite que vous remplissez d'eau froide, et

(1) Le sel de Vichy a pour mission de conserver aux légumes verts leur couleur naturelle.

posez sur le feu. Quand l'ébullition commence, laissez-la se prolonger 4 ou 5 minutes mais pas davantage.

Descendez ensuite la marmite du feu, et ne sortez les boîtes que lorsqu'elles sont refroidies.

Si l'on disposait de flacons à large goulot, on pourrait les substituer aux boîtes pour la préparation de cette conserve ; on n'aurait pas ainsi besoin de recourir au ferblantier. Il faudrait en ce cas les boucher avec du liège de bonne qualité, et ficeler le bouchon.

Pour la cuisson et sa durée, elle doit être proportionnée à la capacité des bocaux : 4 ou 5 minutes environ par contenance d'un litre.

On aura soin d'envelopper les flacons de foin, afin qu'ils ne se heurtent pas les uns contre les autres.

603. — **Petits pois**

Les petits pois, frais cueillis et écossés, sont plongés à l'eau bouillante en leur donnant deux ou trois minutes de cuisson seulement. Rafraîchis ensuite et égouttés, mettez-les en boîtes ou en flacons avec quelques cuillerées d'eau additionnée de sel de Vichy.

Donner 2 heures d'ébullition au bain-marie.

604. — **Consommé**

La conservation du consommé consiste seulement à en remplir des flacons dès qu'il est refroidi, et, après les avoir bien bouchés et ficelés, à les passer 2 heures à l'ébullition au bain-marie.

605. — **Lait**

Faites bouillir le lait nouvellement trait, et réduire à la moitié de son volume ; faites-le ensuite refroidir, et mettez en flacons. Bouchez ceux-ci, ficelez, et faites passer 2 heures à l'ébullition au bain-marie.

606. — **Lait** (AUTRE PROCÉDÉ)

Faites réduire le lait jusqu'aux trois quarts de son volume ; ajoutez en dernier lieu 100 grammes de sucre

pour chaque litre qu'on aura mis en réduction. Retirez ensuite de côté pour faire refroidir. Mettez en boîtes, et une fois soudées donnez deux heures d'ébullition au bain-marie.

607. — **Crême**

La crême est mise à cru dans les boîtes ou les flacons, et, bien bouchée, elle est passée 2 heures à l'ébullition.

608. — **Beurre**

Mettez le beurre à fondre dans une casserole et à chaleur douce. Bien épuré et décanté, remplissez-en des boîtes jusqu'à 3 centimètres du bord ; une fois refroidi faites souder, et donnez une heure d'ébullition au bain-marie.

609. — **Potages**

Tous les potages peuvent se conserver comme le bouillon et le consommé ; même ébullition au bain-marie.

610. — **Gelée au jus de viande**

Pour les gelées au jus de viande le procédé est identique à celui indiqué pour le consommé. Seulement il est préférable de se servir de boîtes en place de flacons, en raison de la difficulté que l'on éprouverait pour les sortir de ces derniers, par l'effet de la congélation.

611. — **Poissons**

Tous les poissons peuvent être conservés par la méthode Appert, mais on doit choisir de préférence ceux dont la chair est bien ferme. On les conserve à l'huile, au court-bouillon, voire même dans une sauce.

612. — **Thon mariné à l'huile**

Prenez des rouelles de thon épaisses de 5 centimètres environ ; faites-les dégorger à l'eau fraîche pendant quelques heures ; essuyez-les et mettez-les dans une casse-

role avec de l'eau juste à couvert ; ajoutez une poignée de sel, une branche de fenouil, 2 ou 3 feuilles de laurier, et, après avoir écumé, laissez bouillir une heure. Sortez ensuite le thon sur un tamis ; laissez refroidir ; parez et divisez les rouelles en morceaux que vous mettez dans des boîtes ; couvrez d'huile d'olive fine et faites souder un couvercle. Les boîtes rangées dans une marmite ou une casserole, et couvertes d'eau froide, portez celle-ci à l'ébullition et laissez-la se prolonger une heure.

613. — **Sardines à l'huile**

Les sardines doivent être choisies grosses et de première fraîcheur. Décapitées, vidées et essuyées avec un linge fin pour ne pas les déchirer, rangez-les ensuite dans une large poêle pleine d'huile fine et chaude ; laissez-les cuire doucement durant 10 minutes, c'est-à-dire sans être frites.

Sortez-les ensuite pour les déposer sur une grille en fil de fer.

Une heure après, rangez-les dans des boîtes, un peu pressées les unes contre les autres ; arrosez-les de bonne huile fraîche ; faites souder un couvercle et donnez ensuite une heure d'ébullition, comme il est dit pour les autres conserves.

614. — **Truites au court-bouillon**

Choisir de grosses boîtes à asperges et des truites à peu près de la dimension de ces boîtes.

Après les avoir fait cuire 5 minutes dans un court-bouillon, composé de moitié vin blanc et moitié eau et additionné de quelques jus de citron, assaisonné et garni avec carottes, oignons, persil en branches, thym, laurier et poivre en grains, laissez refroidir les truites dans cette cuisson. Rangez-les ensuite dans les boîtes ; passez dessus un peu de leur court-bouillon et, les boîtes bien soudées, donnez-leur 2 heures d'ébullition.

615. — **Brochets, perches, filets de soles**

Procéder exactement comme il est dit pour les truites.

616 — **Saumon**

Le saumon, comme tous les autres gros poissons, sera au préalable coupé en tranches ou darnes, et, celles-ci une fois cuites au court-bouillon, comme il est dit pour les truites, seront mises entières en boîtes ou divisées en morceaux. Arrosées de leur court-bouillon et les boîtes soudées, donnez-leur 2 heures d'ébullition au bain-marie.

617. — **Langouste, homard**

La langouste sera cuite au court-bouillon selon la méthode ordinaire, puis, les chairs sorties de leurs coquilles et mises en boîtes avec un peu de la cuisson, et, les boîtes soudées, les passer au bain-marie en leur donnant 2 heures d'ébullition.

Même opération pour le homard.

618. — **Matelote d'anguille**

Préparez la matelote comme il est indiqué au chapitre des poissons. Toute prête à servir, mettez-la dans les boîtes, faites souder et passez une heure et demie au bain-marie.

619 — **Bouillabaisse**

Préparée comme nous l'avons indiqué ailleurs, choisissez les morceaux intacts et rangez-les dans une boîte large ; passez la cuisson dessus à travers une passoire et faites souder un couvercle. Passez ensuite 2 heures à l'ébullition.

Observation

Cette bouillabaisse doit être composée presque exclusivement de poissons fermes, tels que langouste, rascasse,

vive, baudroie, congre, loup ou autres, car les poissons à chair friable tels que merlan, roucaou, Saint-Pierre ne résisteraient pas.

Lorsqu'on ouvre la boîte et qu'on veut chauffer la bouillabaisse, on verse d'abord le liquide dans une casserole, on lui ajoute une cuillerée d'eau et on fait partir vivement afin que le bouillon se lie parfaitement ; videz alors dedans le contenu de la boîte et, dès que le poisson est chaud, ce qui ne demande que quelques secondes, servez comme à l'ordinaire.

620. — **Entrées diverses**

Tous les ragouts, toutes les entrées saucées ou non, civet, etc., peuvent se conserver de la même façon en leur donnant 2 heures d'ébullition, en prenant pour exemple les formules suivantes :

621. — **Pigeon à la financière**

Le pigeon, cuit au beurre à la casserole et à peu près refroidi, est mis en boîte avec une garniture à la financière saucée ; la boîte soudée, passez-la 2 heures à l'ébullition.

622. — **Perdrix aux choux**

Préparez une perdrix aux choux comme nous l'avons indiqué ; mettez en boîte ; faites souder et donnez 2 heures d'ébullition.

623. — **Salmis de perdreau**

Le salmis de perdreau, préparé selon la formule donnée et prêt à servir, est mis en boîtes ; refroidi, et les boîtes soudées, donnez-leur 2 heures d'ébullition.

624. — **Bécasses, bécassines, grives en salmis**

Préparez tous ces gibiers en salmis ; mettez en boîte, comme celui de perdreau, et terminez de même.

625. — Civet de lièvre

Le civet est mis en boîtes, refroidi, et, les boîtes soudées, passé à l'ébullition comme le salmis.

626. — Râble de lièvre sauce poivrade

Faites-le rôtir comme à l'ordinaire ; mettez-le en boîte, et, la sauce poivrade préparée, versez la dessus ; laissez refroidir avant de souder, et passez à l'ébullition comme le civet.

627. — Filet ou selle de chevreuil sauce poivrade

Procédez exactement comme pour le râble de lièvre.

628. — Perdreau rôti

Le perdreau bridé, bardé, est rôti au beurre à la casserole, puis mis en boîte avec son fond de cuisson passé ; faites souder, et donnez-lui 2 heures d'ébullition.

629. — Bécasses, bécassines, grives rôties

Bardées de lard et ficelées avec fil de cuisine, faites-les rôtir au beurre à la casserole. La bécasse demandé 10 minutes de cuisson et les bécassines et grives 5 minutes seulement ; elles doivent être saisies mais pas desséchées.

Elles seront ensuite mises en boîtes avec leur fond de cuisson passé. Faites souder, et donnez 2 heures d'ébullition.

630. — Cailles, mauviettes, grives, bécassines farcies

Désossées et farcies comme pour croustades, enfermez-les dans des boîtes plates ; finies de remplir avec du bon saindoux, et soudées, faites passer ces boîtes 2 heures au bain-marie.

631 — **Foie gras au naturel**

Choisissez de beaux foies gras, frais et fermes ; faites-les pocher délicatement dans de l'eau légèrement salée et additionnée du quart de son volume de lait. Retirez-les ensuite pour les laisser refroidir et mettez-les en boîtes, en finissant de remplir celles-ci avec du bon saindoux. Faites souder, et donnez une heure et demie ou deux heures au bain-marie selon la grosseur des boîtes.

632. — **Terrine de foie gras en boîte**

Choisissez des petites boîtes d'un demi-litre ou d'un quart, et hautes de 7 ou 8 centimètres au plus ; foncez-les comme vous feriez pour les terrines ordinaires, c'est-à-dire avec une mince barde de lard contre les parois, et, ayant préparé la farce et garniture d'un pâté de foie gras (voyez cette formule), garnissez les boîtes de même, comme vous feriez d'un pâté.

Faites souder, et donnez deux heures d'ébullition.

633. — **Terrine de lièvre**

Foncez les boîtes comme il est indiqué ci-dessus, et garnissez de même avec un appareil à pâté de lièvre. Donnez 2 heures d'ébullition.

En résumé, les terrines sont des pâtés sans croûte et cuits dans des ustensiles en terre. En leur appliquant le système de conservation ci-dessus, on peut les garder bien plus longtemps sans avoir à craindre la moindre altération.

DES FRUITS

634. — Abricots entiers

Choisissez-les de moyenne grosseur, et piquez-les avec une épingle afin que la peau n'éclate pas à la cuisson. Ils doivent être à peine mûrs. Remplissez-en des boîtes d'un litre sans trop les presser ; recouvrez-les d'un sirop de sucre à 28 degrés. Ce sirop doit être complètement refroidi. Les boîtes étant soudées, déposées dans une marmite, et couvertes d'eau froide, celle-ci est portée à l'ébullition. Laissez bouillir juste cinq minutes et descendez la marmite, pour laisser refroidir les boîtes dans l'eau. Les sortir ensuite pour les garder au frais.

635. — Abricots en moitiés

Choisis à peine mûrs, et coupés en deux, rangez-les dans les boîtes avec quelques-unes des amandes contenues dans leurs noyaux, ces amandes mondées. Couvrez avec du sirop à 28 degrés ; faites souder, et donnez au bain-marie 3 minutes d'ébullition, pas davantage. Terminez comme ci-dessus.

636. — Marmelade d'abricots sans sucre

La pulpe est passée au tamis, et mise en boîtes sans addition aucune. Les boîtes, soudées, sont passées ensuite 2 heures à l'ébullition.

637. — Reines-Claude

Choisissez des prunes fermes et à peine mûres ; piquez-les avec des épingles. Ces piqûres ont pour effet, ainsi que nous l'avons dit plus haut, d'empêcher le fruit de se peler au contact de la chaleur. La prune plus que

tout autre fruit a besoin de cette précaution. Rangez-les dans des boîtes, et, recouvertes d'un sirop à 28 degrés, puis soudées, donnez-leur 4 minutes d'ébullition.

638. — **Mirabelles**

Cueillies pas trop mûres, mises en boîtes ou en flacons, recouvrez-les d'un sirop à 28 degrés,et donnez 3 minutes d'ébullition.

639. — **Cerises**

Elles doivent être choisies mûres mais fermes, c'est-à-dire fraîchement cueillies ; coupez le pédoncule à 2 centimètres du fruit, et mettez dans des bocaux ou flacons de préférence aux boîtes, car nous avons déjà fait observer que la couleur s'altère au contact du métal. Couvertes de sirop à 28 degrés, et les flacons bien bouchés et ficelés, donnez 4 minutes d'ébullition au bain-marie.

640. — **Fraises**

Les fraises doivent être fraîchement cueillies, choisies pas trop mûres, et surtout exemptes de terre. Mises en flacons, couvrez-les d'un sirop très concentré : 35 degrés environ. Bouchez, ficelez, et mettez dans une marmite, couverts d'eau froide. Portez à l'ébullition, et dès que celle-ci se prononce, retirez un peu de côté pour la laisser se maintenir très douce durant 2 minutes au plus.

Descendez ensuite la marmite, et ne sortez les flacons qu'une fois bien refroidis.

641. — **Framboises**

Opérez exactement comme pour les fraises.

642. — **Mûres**

Procédez en tous points comme pour les fraises et les framboises.

643. — **Pêches**

La pêche jaune est celle qui se prête le mieux à la conserve.

Pelées et coupées en deux ou en quatre, rangez-les dans des boîtes ou flacons, recouvertes d'un sirop à 28 degrés.

Faites souder, et donnez 10 minutes d'ébullition au bain-marie.

644. — **Poires**

Les espèces en sont trop nombreuses pour les citer ici.

Si ce sont de grosses poires fondantes que l'on se propose de conserver, on les divise en quartiers ; puis, pelées, les pepins supprimés, et rangées dans des boîtes, on les recouvre d'un sirop à 30 degrés. Les boîtes étant soudées, les passer 10 minutes à l'ébullition.

Les poires de qualité plus dure, ou poires à cuire, seront blanchies au préalable, après avoir été pelées. Etant bien attendries, égouttez-les pour les ranger dans des boîtes ; sucrez leur fond de cuisson pour en faire un sirop pesant 30 degrés. Couvrez-les de ce sirop ; faites souder, et donnez 10 minutes d'ébullition.

645. — **Purée de fraises**

Prenez des fraises bien mûres, mettez-les dans un tamis et passez-les avec pression de façon à ce qu'il ne reste que les graines. Mettez la purée obtenue dans des bouteilles un peu fortes. Les bouteilles à champagne conviennent pour cet usage ; bouchez bien et ficelez ; mettez les bouteilles dans une marmite, entourées de paille ou de foin ; remplissez d'eau froide et posez sur le feu. Quand l'eau commence à bouillir, retirez un peu de côté de façon à ce qu'elle continue doucement pendant une heure ; descendez ensuite la marmite et sortez les bouteilles quand elles sont complètement froides. Portez à la cave pour vous en servir l'hiver.

On peut faire ainsi toutes sortes de purées de fruits, tels que : framboises, abricots, etc., pour s'en servir à

tout usage lorsque la saison en est passée. Ces purées conviennent parfaitement pour les glaces ; on les sucre au moment de les employer.

646. — Légumes conservés à l'eau de sel

L'eau de sel ou saumure, pour conserver les légumes, se prépare en mettant à bouillir de l'eau de fontaine avec un dizième de son poids de sel marin, soit 10 litres d'eau pour un kilo de sel. On la laisse ensuite refroidir pour pouvoir s'en servir.

647. — Haricots verts

Epluchés, lavés et blanchis 5 minutes à l'eau bouillante, puis rafraîchis, mettez-les dans un baril, couvrez d'eau de sel et tenez-les constamment immergés.

Lorsqu'on veut s'en servir il suffit de les faire tremper quelques minutes à grande eau avant de les cuire.

648. — Choux-fleurs

Divisés en bouquets, mettez-les cuire 5 minutes dans de l'eau légèrement salée, puis, égouttés et rafraîchis, rangez-les dans des pots de grès ou des petits barils ; recouvrez d'eau de sel, et assurez-vous qu'ils trempent toujours.

649. — Fonds d'artichauts

Parés de leurs premières feuilles pour n'en laisser que le cœur, tournez-les en supprimant le foin ou barbe qu'ils peuvent contenir ; frottez-les de citron, et jetez-les à mesure dans de l'eau acidulée ; blanchissez-les 10 minutes, puis, rafraîchis, mettez-les en bocaux, recouverts d'eau de sel.

Lorsqu'on voudra s'en servir il suffira de les laver et les cuire ensuite avec de l'eau légèrement acidulée et salée, dans laquelle on aura délayé deux cuillerées de farine.

650. — **Carottes nouvelles pour garniture**

Cuites aux trois quarts et rafraîchies, mettez en tonneaux, recouvertes d'eau de sel.

Au moment de les employer faites-les tremper quelques minutes à grande eau, et achevez leur cuisson.

La plupart des légumes peuvent se conserver ainsi ; il suffit de les blanchir avant de les mettre en saumure, et de les faire dessaler avant de les employer et terminer leur cuisson.

On peut ainsi les garder plusieurs mois.

651. — **Champignons de pins conservés dans la saumure**

Après les avoir bien triés et débarrassés des parties terreuses ou malsaines, rangez-les par couches dans un baril ou un pot en grès, et mettez sur chaque couche un lit de sel fin ; tassez-les bien et mettez par dessus une assiette ou un rond de bois un peu moins grand que la circonférence du pot ; mettez sur ce rond ou sur cette assiette un poids quelconque, de façon à ce que les champignons baignent dans la saumure qu'ils auront rendue dans quelques jours. Avant de les employer, les faire dessaler comme les haricots et les tomates.

652. — **Tomates vertes**

Choisies vertes et fermes, coupez-les en deux pour en extraire les graines ; jetez-les dans de l'eau légèrement salée et en ébullition ; une minute après égouttez-les sur un tamis.

Etant refroidies, rangez-les dans un pot en grès ; recouvrez-les de saumure froide, et ayez soin de les maintenir constamment immergées. A cet effet on met

dessus une assiette, sous-tasse ou tout autre objet. Lorsqu'on veut s'en servir pour salade ou garniture, il suffit de les laisser tremper deux minutes à l'eau froide.

Si l'on emploie la petite tomate ronde ou de forme ovoïde on est alors dispensé de la couper. On les met tout entières dans la saumure, après les avoir blanchies, égouttées et laissées refroidir.

Lorsque les tomates sont parvenues à maturité on peut également les conserver comme ci-dessus, mais alors sans les couper, et tout simplement rangées dans des bocaux, recouvertes de saumure.

653. — **Anchois et sardines salées**

Prenez autant que possible du poisson du mois de mai, enlevez les têtes et mettez-le dans un grand plat avec beaucoup de sel à demi-pilé. Laissez là le poisson pendant une journée entière pour qu'il rende toute son eau. Ayez alors, dans un plat séparé, du sel à demi-pilé auquel vous mêlerez un peu de cinabre, en quantité suffisante pour donner au sel et au poisson une couleur rouge. Mettez au fond d'un pot ou d'un petit baril en bois une couche de sel coloré, placez ensuite un lit de poissons bien pressés les uns contre les autres et queue contre tête. Un lit de sel, un lit de poissons et ainsi de suite jusqu'à l'extrémité du pot, mais en pressant bien et terminant toujours par un lit de sel. Vous aurez le soin de mettre sur le tout une petite planche égale à la circonférence du vase en la chargeant d'un poids assez fort pour presser le poisson sans l'écraser.

Quelques jours après vos anchois ou vos sardines auront rendu une quantité considérable d'eau, qu'il faut laisser : c'est la saumure. Mais au-dessus surnagera une huile qu'il faut enlever avec soin, et qui donnerait au poisson un goût de rance, s'il ne le gâtait pas entièrement.

Si vous voulez précipiter la salaison, un mois après l'opération que nous venons d'expliquer, exposez le pot ou le baril aux rayons du soleil pendant quelques jours, la chaleur hâtera le moment où le poisson pourra être bon à manger. Dans tous les cas, ayez soin qu'il ne man-

que jamais de saumure, si elle venait à diminuer ajoutez-en. Pour cela, faites fondre du sel dans l'eau bouillante en aussi grande quantité que celle-ci pourra en dissoudre. Vous verserez sur votre poisson cette dissolution refroidie.

654. — **Pissalat**

Cette préparation, dont les pêcheurs du littoral méditerranéen de Cannes à Menton ont pour ainsi dire la spécialité, est une purée de tout petits poissons que l'on nomme *poutine*.

Ces poissons sont entassés dans des barils en couches alternées avec du sel demi-fin, à la façon des anchois, puis, recouverts d'une rondelle en bois entrant dans le tonneau, avec un poids dessus, ils sont ainsi abandonnés à eux-mêmes durant huit jours environ.

Passez ensuite ces poissons au tamis ; éclaircissez la purée obtenue, avec quelques cuillerées de leur saumure ; ajoutez quelques clous de girofle et mettez dans des pots de verre, ceux-ci recouverts de parchemin ; conservez en lieu frais.

POISSONS EN MARINADE

655. — **Marinade**

Mettez dans une casserole un oignon moyen, 3 ou 4 échalotes et 2 carottes émincées avec quelques brins de persil, 5 ou 6 feuilles de laurier, une branche de thym, poivre de Cayenne une pointe, une cuillerée à bouche de poivre en grains, 2 ou 3 clous de girofle et une demi-muscade râpée.

Ajoutez un demi-verre d'huile ; faites revenir sur le feu, et, lorsque ces aromates commencent à blondir, mouillez avec un litre de vinaigre et deux verres d'eau.

Laissez cuire lentement durant une heure environ, et passez ensuite pour faire refroidir et s'en servir au besoin.

656. — **Filets de maquereaux marinés**

Rangez-les sur plaque émaillée ou plat de terre, arrosez-les de marinade, qu'ils baignent largement, et faites cuire 4 à 5 minutes. Retirez ensuite du feu, et vous pourrez les garder ainsi de 15 jours à trois semaines en les tenant au frais; à condition toutefois que la marinade les recouvre toujours.

657. — **Filets de sole**

Procédez exactement comme pour les filets de maquereaux.

658. — **Rougets en marinade**

Essuyés et ébarbés, rangez-les dans un plat comme il est dit pour les filets de maquereaux ; couvrez-les de marinade, et donnez-leur 5 minutes de cuisson. Gardez-les au frais pour les servir à mesure des besoins.

659. — **Sardines en marinade**

Suivez le procédé indiqué ci-dessus.

DES CONSERVES EN POTS A L'HUILE

660. — **Thon à l'huile**

Faites-le cuire comme il est dit pour la conserve en boîte ; rangez les morceaux dans des pots de verre ou bocaux ; recouvrez d'huile d'olive, et, les flacons bouchés, gardez-les au frais.

661. — **Filets d'anchois à l'huile**

Distribuez en filets de beaux anchois salés ; ces filets parés, lavés et épongés, roulez-les, et rangez-les dans

des flacons de verre à large goulot ; remplissez d'huile vierge ; bouchez hermétiquement et conservez au frais.

663. — **Purée de tomates conservée à l'ancienne.**

Cuisez les tomates comme il est indiqué à la formule 601, en les laissant toutefois égoutter un peu plus, puis passez-les dans un tamis. Mettez la purée dans une bassine avec une poignée de sel fin ; laissez cuire sur le feu en tournant sans discontinuer avec une cuiller en bois pendant 30 minutes ; vous devez avoir alors une purée très compacte.

Laissez refroidir ; roulez-la ensuite en boulettes de la grosseur d'une noix, que vous déposez dans un bocal avec de la bonne huile, dans laquelle elles doivent baigner totalement.

Par ce procédé, on ne prend au fur à mesure de ses besoins que la quantité nécessaire, sans avoir d'autre précaution que de boucher le bocal.

663. — **Olives noires**

Cueillez les olives en maturité, choisissez-les grosses et avec beaucoup de pulpe, piquez-les l'une après l'autre avec des épingles. Pour accélérer ce travail vous coupez un bouchon en deux, et fixez à une de ses moitiés 5 ou 6 épingles, vous n'avez ainsi qu'un coup ou deux à donner à chaque olive. Mettez-les dans un vase avec du sel à demi-pilé, remuez-les tous les jours et videz chaque fois l'eau qu'elles auront rendue. Ce qui est encore préférable, c'est de les mettre dans une corbeille ou un panier d'osier ; l'eau s'en échappe ainsi naturellement. On n'a qu'à les faire sauter de temps en temps. On ajoutetoutefois quelques poignées de sel quand on voit qu'elles en ont besoin

Quand les olives ne rendent plus d'eau, retirez-les pour les mettre dans de grands bocaux avec de la bonne huile, du poivre et un ou 2 clous de girofle. Remuez-les chaque fois que vous en prendrez pour la consommation.

664. — **Olives à la picholine**

Pour cinq litres d'olives que vous choisissez belles, saines et vertes encore, prenez une mesure égale de cendres de four ou de ménage. Mettez le tout dans une jarre et remuez avec une cuiller de bois ou spatule, de manière à former, avec l'eau et la cendre, une pâte qui n'ait pas cependant une trop forte consistance. Laissez reposer pendant 24 heures et, pendant cet intervalle, remuez 5 ou 6 fois pour mêler les olives et faire descendre celles qui sont au-dessus.

Vous reconnaîtrez que cette lessive est prête en prenant une olive entre les doigts et y enfonçant l'ongle du pouce. Si la chair se détache facilement du noyau, vous pouvez les retirer. Dans le cas contraire laissez-les jusqu'à ce que vous obteniez ce résultat, qui dépend principalement de la qualité des cendres.

Quand vous l'aurez obtenu, enlevez vos olives, lavez-les à plusieurs eaux pour faire disparaître toute trace et toute odeur des cendres. Faites-les tremper pendant 8 ou 9 jours dans de l'eau fraîche que vous changerez toutes les vingt-quatre heures. Elles auront alors perdu leur amertume et pourront être mises dans une préparation dont voici la recette :

Mettez dans une marmite une quantité d'eau suffisante pour immerger vos olives, du sel, un peu de coriandre, quelques feuilles de laurier, quelques branches de fenouil et une écorce d'orange. Faites bouillir pendant un quart d'heure, laissez refroidir et mettez cette sauce avec vos olives. Trois ou quatre jours après, elles seront bonnes à manger.

665. — **Olives farcies**

Préparez vos olives à la picholine comme il est indiqué, en observant toutefois de choisir, pour celles qui sont destinées à être farcies, les plus grosses et les mieux en chair. Quand elles sont entièrement préparées et bonnes à être mangées, on les fend longitudinalement et on en extrait le noyau que l'on remplace par une câpre, un petit morceau d'anchois et un petit morceau de thon

mariné. On met ensuite les olives dans un bocal en verre et on y ajoute de l'huile où elles doivent complètement baigner. Cette huile doit être vierge, ou bien épurée, car les olives ranciraient facilement à cause du mélange qui remplace le noyau.

Cette préparation, au surplus, se fait rarement dans les maisons bourgeoises. Elle exige, comme on a pu le voir d'après ce que nous venons de dire, pas mal de soins et donne beaucoup de peine. A part cela c'est un mets succulent.

CONSERVATION PAR LA GRAISSE OU SAINDOUX

666. — **Truffes conservées dans le saindoux**

Les truffes bien brossées, lavées et égouttées, mettez-les à cuire 7 ou 8 minutes dans du bon saindoux, frais et bien épuré. Ce saindoux doit être assez chaud pour cuire les truffes, mais pas cependant jusqu'au point de les frire et dessécher.

Mettez ensuite le tout dans des pots de grès ou de verre, et une fois bien refroidi, couvrez avec un parchemin.

Gardez au frais autant que possible pour empêcher le saindoux de rancir.

Les truffes ainsi conservées peuvent facilement se garder quelques mois.

667. — **Oie confite à la Languedocienne**

Prenez un kilo de saindoux que vous faites fondre ; mettez y dedans les membres d'une oie que vous aurez laissés séjourner 2 jours dans le sel fin, et laissez cuire environ une heure ; égouttez-les ensuite ; placez-les dans un pot en grès et versez le saindoux dessus, après l'avoir laissé déposer. Si vous mettiez le fond, l'oie pourrait se gâter.

On peut appliquer cette méthode de conservation aux canards aussi bien qu'aux oies.

CONSERVES AU VINAIGRE

668 — **Cornichons confits au vinaigre**

Prenez-les autant que possible d'égale grosseur, ou du moins approximative. Essuyez-les avec un linge et jetez-les dans un pot de grès avec une douzaine de petits oignons, quelques branches d'estragon et une douzaine de poivrons rouges d'Espagne. Faites bouillir dans une bassine en cuivre la quantité de bon vinaigre nécessaire pour les immerger. Versez ce vinaigre bouillant sur les cornichons et laissez ainsi jusqu'au lendemain. Vous sortirez ensuite ce vinaigre pour le faire bouillir de nouveau et le verser bouillant une seconde fois sur les cornichons. Le troisième jour même opération. Ils devront alors être d'un beau vert et bons à manger.

669. — **Poivrons confits au vinaigre**

C'est une opération des plus simples : Après avoir cueilli les poivrons encore verts, on les laisse sécher pendant 5 ou 6 heures et on les met dans un bocal avec du bon vinaigre, ils doivent être complètement immergés. Après quinze à vingt jours il faut changer le vinaigre parce que les poivrons rendent une eau qui le dénature. Avec le second vinaigre on peut ajouter quelques gousses d'ail et un bouquet d'herbes aromatiques. Ces poivrons ainsi conservés se mangent avec le bouilli ; ils peuvent servir d'assaisonnement aux sauces piquantes, remplacent les cornichons, et valent mieux que ces derniers au goût de beaucoup de personnes.

670. — **Câpres au vinaigre**

On les prépare et on les conserve comme les poivrons, mais il n'est pas nécessaire de changer le vinaigre attendu qu'elles ne rendent pas d'eau.

La câpre joue un grand rôle dans la cuisine méridio-

nale. Elle entre dans toutes les sauces piquantes, dans certaines sauces blanches et dans une foule de préparations culinaires. Sa conservation a donc son importance.

671. — **Petits oignons au vinaigre**

Epluchez et faites blanchir 5 ou 6 minutes à l'eau légèrement salée ; rafraîchissez-les et mettez-les ensuite dans un bocal ; versez dessus quelques litres de bon vinaigre blanc tout bouillant, et laissez ainsi jusqu'au lendemain. Vous égoutterez ensuite le vinaigre dans une bassine, pour le faire bouillir de nouveau et le reverser après sur les oignons, que vous garderez alors pour l'usage.

672. — **Choux-fleurs au vinaigre**

Prenez des choux-fleurs à pommes bien serrées et fermes ; divisez-les en bouquets de la grosseur d'un œuf environ ; bien lavés, jetez-les dans de l'eau salée en ébullition où vous les laisserez 5 minutes. Rafraîchis et égouttés, mettez-les dans un bocal ou un pot en grès ; versez dessus du bon vinaigre bouillant et laissez ainsi à couvert jusqu'au lendemain. Il n'y a plus qu'à faire bouillir une seconde fois le vinaigre et le verser de nouveau sur les choux-fleurs.

673. — **Betteraves au vinaigre**

Les betteraves sont cuites au four ou bouillies à grande eau légèrement salée ; épluchées ensuite et mises en bocal, il suffit de verser dessus du vinaigre bouillant.

674. — **Tomates vertes au vinaigre**

La tomate qui convient le mieux pour cet usage est la petite qualité de forme ovoïde ou ronde, que l'on cueille d'ordinaire avant maturité, que l'on suspend par grappes, pour la laisser mûrir au fruitier ou dans un endroit sec et aéré.

Pour les conserver au vinaigre, il suffit de les cueillir

toutes vertes ; les déposer dans un grand bocal ou un baril, et verser dessus du vinaigre bouillant.

On a soin ensuite de les maintenir immergées.

Ces tomates ainsi préparées se servent comme accompagnement du bœuf bouilli ; elles remplacent avantageusement les poivrons ou piments.

Si ce sont de grosses tomates que l'on veuille préparer ainsi, on aura soin alors, après les avoir cueillies bien vertes, de les couper en deux et en sortir les graines.

Pour les tomates mûres que l'on voudrait conserver au vinaigre, il suffit de verser celui-ci, sans le faire bouillir, dans le pot où on les aura rangées. On observera cependant de les choisir bien fermes.

FRUITS CONSERVÉS PAR LA DESSICCATION

675. — Raisins secs ou panses

Choisissez des raisins à grains durs, secs et espacés autant que possible. Les *olivettes* peuvent servir mais les *panses* doivent être préférées.

Faites une lessive très forte avec de la cendre de cuisine que vous aurez passée au tamis ; faites-la bouillir pendant deux heures et laissez-la reposer vingt-quatre heures. Coulez-la lentement dans une bassine pour l'avoir limpide et débarrassée de la cendre, et faites-la bouillir. Pour juger si la lessive est à point, trempez-y une grappe de raisin ; si les grains se flétrissent aussitôt, vous pouvez continuer votre opération, et tremper vos grappes successivement ; il faut les laisser dans la lessive pendant une minute, les tremper après dans de l'eau froide pour les débarrasser de l'odeur des cendres, et les pendre à l'ombre dans un lieu sec pour les faire sécher. Vous les mettrez ensuite dans des boites.

676. — **Raisins pendus**

On réserve ordinairement, pour être pendus, les raisins appelés en provençal *pansos*, les *olivettes* et ceux qui ont un grain dur et solide. Il faut les cueillir par un temps sec, les choisir, autant que possible, à grains espacés les uns des autres, et les laisser exposés au soleil, sur une claie, pendant cinq ou six heures. On les attache ensuite à une ficelle, en observant que les grappes ne se touchent pas entr'elles et que les grains soient éparpillés. On pend ces grappes au plancher, dans un endroit très sec, en évitant qu'elles touchent les murs. On enlèvera, en les visitant de temps à autre, les grains qui commencent à fermenter ou à se pourrir. Les raisins se conservent ainsi jusqu'à la fin de décembre, et même plus tard, s'ils ont été cueillis et préparés avec les précautions indiquées.

677. — **Figues sèches**

La manière de sécher les figues est trop simple, et surtout trop connue dans notre région, pour que nous entrions dans beaucoup de détails à ce sujet. Ce sont, en général, les grands propriétaires qui s'en occupent ; cependant, comme il est des petits ménages qui sont bien aises de conserver pour l'hiver les fruits de quelques figuiers, nous croyons devoir leur indiquer la manière de procéder.

Cueillir les figues au moins une heure après le lever du soleil, les étendre éparses sur des claies en cannes, et les retourner deux ou trois fois dans la journée ; les rentrer dans un endroit sec une heure avant le coucher du soleil. Continuer ainsi pendant plusieurs jours jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement sèches. Séparer alors les qualités, aplatir les plus belles avec l'index et le pouce, et les mettre dans des boîtes ou caisses.

678. — **Dessiccation des pruneaux**

Choisissez de belles prunes bien mûres. Donnez même la préférence à celles qui commencent à se flétrir

sur l'arbre ; mettez-les dans un panier d'osier bien propre et trempez-les instantanément dans un chaudron d'eau bouillante. Etendez-les aussitôt sur des claies et laissez sécher une huitaine de jours au soleil en les rentrant tous les soirs. Ayez soin de les retourner de temps en temps pour qu'elles sèchent régulièrement.

Elles doivent ainsi acquérir une belle poussière blanche qui en fait tout le prix, c'est ce qu'on appelle *la fleur*.

Vous pouvez aussi les conserver par le procédé suivant : après les avoir cueillies dans les conditions indiquées ci-dessus, rangez-les sur des claies et poussez-les dans un four de boulanger après la sortie du pain. Laissez-les jusqu'à ce qu'on le chauffe de nouveau, recommencez ainsi trois ou quatre fois en les retournant. Vous les exposerez ensuite pendant 2 ou 3 jours dans un lieu sec et aéré. Vous pourrez alors les enfermer dans des boîtes avec quelques feuilles de laurier.

679. — **Dessiccation des abricots**

Enlevez-leur le noyau sans les diviser, et étendez-les ensuite sur des claies pour les mettre dans un four de boulanger lorsque le pain sera sorti et la chaleur un peu tombée.

Retirez-les le lendemain, pour les remettre encore au four après la sortie du pain.

Recommencez une troisième fois. Aplatissez-les entre le pouce et l'index en les sortant, et après les avoir laissés exposés quelques jours à l'air enfermez-les dans des boîtes.

680. — **Champignons séchés**

Toutes sortes de champignons, y compris les morilles et les truffes, peuvent se conserver par la dessiccation. Il suffit de les recueillir par un temps sec, de les débarrasser des parties terreuses, de les enfiler avec de la ficelle fine après les avoir coupés en lames, et de les pendre au soleil à l'abri de la poussière. Pour les employer on n'aura qu'à les faire tremper préalablement

quelques heures dans l'eau froide. Quand les champignons sont petits on peut se dispenser de les couper en lames, on les enfile entiers en chapelets. Cette dernière observation s'applique particulièrement à la morille qui sèche très facilement.

681. — **Poudre friande**

Nettoyer soigneusement :
250 grammes de champignons de couche dits de Paris,
Id. de morilles,
Id. de mousserons,
Id. de truffes.

Les émincer ; les étaler sur une claie ; les faire sécher au soleil d'abord et à l'étuve ensuite ou au four de boulanger complètement tombé ; lorsqu'ils deviennent cassants, les piler au mortier pour les réduire en poudre très fine que l'on passe au tamis. On l'enferme ensuite dans des boîtes bien closes.

Une pincée de cette poudre mélangée à un salmis lui donne un goût exquis. On peut en assaisonner également certaines sauces de poissons, comme aussi des omelettes, œufs brouillés, etc.

Comme on ne peut pas toujours avoir ces espèces en même temps, on peut les préparer séparément et les mélanger ensuite.

682. — **Epices composées ou poudre aromatique pour la cuisine**

20 grammes de noix muscade
Id. de girofle
Id. de piment
Id. de laurier
Id. de marjolaine et basilic
Id. de thym
Id. de macis
Id. de cannelle
Id. de sarriette
Id. de sauge.

Le tout bien séché à l'étuve douce, pilé au mortier pour le réduire en poudre impalpable que l'on passe au tamis fin. On la garde en flacons ou en boîtes bien closes.

Ces épices s'emploient avantageusement pour l'assaisonnement des pâtés et les mets de haute saveur.

683. — **Epices Provençales**

20 grammes de thym et serpolet
Id. de sarriette
Id. de lavande et aspic
Id. de romarin
Id. de feuilles de laurier
Id. de clous de girofle
Id. d'écorce d'orange et une noix muscade.

Le tout séché et pulvérisé comme dans la formule précédente.

Ces dernières épices conviennent très bien surtout pour l'assaisonnement des civets, ou ragouts de ce genre.

Lexique de la Cuisinière.

Abaisse. — Se dit d'un morceau de pâte que l'on étend à l'aide du rouleau.

Appareil. — Ce terme désigne principalement une garniture de croquettes, de coquilles, etc., toute préparée dans sa sauce et prête à prendre la forme que l'on veut lui donner. — Assemblage d'ingrédients devant composer un mets quelconque. — Composition d'une pâte toute préparée et prête à cuire.

Bain-Marie. — Ce mode de cuisson s'emploie pour certaines crèmes ou toute autre préparation qui ne doit point subir l'ébullition directe ; c'est soumettre à l'action de l'eau bouillante, en plongeant dans celle-ci la préparation que l'on aura mise dans une autre casserole, un moule ou tout autre ustensile.

Barde. — Tranche de lard que l'on coupe à plat sur un morceau plus ou moins large et servant à appliquer sur une volaille, gibier ou tout autre pièce que l'on destine à la broche.

Barder. — Appliquer sur une volaille, gibier ou autre pièce à cuire, une barde de lard, en la fixant avec de la ficelle.

Blanchir. — On appelle *blanchir*, l'action de mettre certaines denrées, légumes, pâtes, etc., quelques minutes à l'eau bouillante, non pour les cuire, mais pour les débarrasser de leurs parties nuisibles ou pour les préparer à la cuisson définitive.

Bouquet garni. — On met d'ordinaire dans un bouquet garni un brin de thym, une feuille de laurier, un brin de persil et de céleri ; le tout lié ensemble avec du fil de cuisine.

Brider. — Fixer au moyen de la ficelle et à l'aide d'une aiguille, les membres d'une volaille, d'un gibier, pour leur conserver une jolie forme à la cuisson.

Caramel. — Dernier degré de cuisson du sirop de sucre ; il a alors une couleur blonde. Passé ce degré, il brûle et répand une odeur âcre. En ajoutant de l'eau, on en fait un liquide très foncé en couleur qui sert à la coloration des jus ou du bouillon, lorsque la couleur manque à ceux-ci.

Le *caramel* qu'on emploie pour certaines crèmes a une teinte ambrée. Il doit conserver toute la douceur du sucre et ne pas avoir la moindre amertume ; il deviendrait amer si on le laissait bouillir quelques secondes de plus qu'il ne faut.

Caramélisation. — Ce terme s'applique par extension au dernier degré de réduction d'un jus, d'une braise, etc.

Chemiser. — On entend par chemiser, l'action d'appliquer contre les parois intérieures d'un moule en le tenant à la glace, de la gelée d'aspic, en couche plus ou moins épaisse, pour garnir ensuite avec une autre composition la partie restée vide.

On chemise aussi avec une glace aux fruits ou autre, lorsqu'il s'agit de faire des bombes.

Corser. — Augmenter la sapidité d'un jus, d'une sauce, d'un bouillon, par l'augmentation du volume de viande au début, ou par l'addition d'un suc concentré ou glace de viande, ou même par la réduction de ces propres jus, sauce, etc.

Dégorger. — C'est laisser l'objet désigné plus ou moins longtemps dans l'eau fraîche, afin de lui faire perdre certaines parties dont on veut le débarrasser.

Dégraissis. — Graisse que l'on retire après cuisson de la surface de tout jus, sauce ou bouillon.

Dés. — Forme cubique que l'on donne à toute garniture en la coupant plus ou moins grosse, imitant un dé à jouer. De là l'étymologie de ce terme.

Emincer. — Couper en tranches minces.

Escaloper. — Tailler une garniture de chair de volaille, de ris de veau, etc., en forme de petites escalopes.

Exprimer. — Presser dans un linge ou de toute autre façon un légume blanchi pour en extraire l'eau.

Filet. — En dehors des termes de boucherie qui désignent certaine partie du bœuf, du mouton, etc., on emploie encore ce terme lorsqu'il s'agit d'une volaille, d'un poisson, etc., et cela par analogie, c'est-à-dire que les morceaux que l'on veut désigner proviennent de l'endroit le plus délicat de la pièce et ont généralement une forme mince et allongée.

Ce mot désigne en outre la petite quantité d'un liquide quelconque que l'on verse avec une bouteille, tout doucement, en quelques secondes à peine.

Flamber. — Action d'exposer une volaille, du gibier, ou toute autre chose à une flamme vive pour la débarrasser des petites plumes ou poils que l'on ne saurait enlever autrement.

Foncer. — C'est disposer au fond d'une casserole des tranches de lard, rouelles d'oignons et de carottes.

Foncer un pâté : c'est appliquer contre les parois intérieures du moule, une abaisse de pâte pour le garnir.

Fond. — On appelle *fond* ou fond de cuisson, le jus provenant de la cuisson d'un poisson, d'une pièce de boucherie, d'une volaille, etc., dans lesquels on aura ajouté soit sauce, jus, ou tout autre liquide.

Glace. — La *glace* est le produit de tout jus ou bouillon arrivé par l'ébullition à son dernier degré de réduction. Ce qui lui vaut le nom de glace, c'est la teinte dorée et d'un beau luisant que prend le jus lorsqu'il est arrivé à ce point. On fait de la *glace de viande* avec du jus de viande ; *de volaille* avec du jus de volaille ; *de poisson* avec du jus ou bouillon de poisson.

Glacer. — C'est arroser l'objet désigné avec son

jus réduit à la glace et l'exposer ensuite à la chaleur du four, pour fixer cette glace dessus et lui donner un beau luisant.

Marquer. — Synonyme d'apprêter : *marquer une braise*, c'est la préparer en attendant de la mettre au feu.

Monder. — Débarrasser de leurs pellicules diverses substances alimentaires ; se dit principalement des amandes, de l'orge, etc.

Mouiller. — On entend par ce terme, l'action d'ajouter à la pièce à cuire ou au mets en question, le liquide nécessaire, soit eau, bouillon, lait, etc.

Napper. — Le mot napper signifie verser sur un mets une sauce ou une crême d'une épaisseur convenable, de façon que ce mets en reste recouvert. On dit aussi : masquer.

Paner. — C'est envelopper de panure ou mie de pain l'objet en question, après l'avoir trempé dans de l'œuf battu, beurre fondu, etc.

Parer.— Parer une viande, c'est l'enjoliver en supprimant les parties nerveuses ou tout excédent de graisse. *Parer des côtelettes* : leur donner une jolie apparence avant de les faire cuire.

Partir. — Faire *partir* signifie mettre en action directe avec le feu, commencer la cuisson.

Passer. — Passer au beurre ou à l'huile, etc., se dit quand on laisse chauffer quelques instants sans trop laisser colorer.

Pèse-sirop. — Cet instrument, que l'on peut se procurer chez tous les opticiens, sert à vérifier la densité du sirop ou, autrement dit, à en indiquer les degrés.

On se sert du pèse-sirop en le plongeant dans le liquide à vérifier ; sur l'échelle graduée, le chiffre qui correspond à la surface est le nombre de degrés que possède le sirop.

Pincer. — S'emploie en deux sens :

Pincer un pâté, c'est saisir les deux abaisses réunies pour bien les souder ensemble, comme pour donner une forme régulière et agréable aux bords de la pâte. On pince avec les doigts, ou mieux encore à l'aide d'un ustensile destiné à cet usage appelé *pince-pâte*.

Le terme *pincer* s'emploie aussi pour indiquer le moment où le fond d'une braise, le jus d'un rôti, etc., s'attache au fond de la casserole par l'effet de caramélisation de ce jus.

Pocher. — C'est jeter dans l'eau bouillante ou tout autre liquide, des œufs, quenelles, etc., et retirer à côté du feu de manière que la cuisson se fasse sans ébullition pendant un temps déterminé.

Réduire. — Soumettre à l'ébullition toute sauce ou liquide, pour l'amener à une diminution de volume.

Revenir. — Synonyme de *passer* ; raidir dans le beurre ou graisse sans trop laisser roussir.

Rissoler. — Faire prendre une couleur dorée à une viande ou à un légume quelconque, en les sautant au beurre, à l'huile, etc.

Rouelle. — Tranche coupée transversalement. On dit une *rouelle de thon* : tranche entière ; *rouelle de veau* : tranche sur l'épaisseur totale du cuisseau. On dit aussi rouelles d'oignon, de carotte, etc.

Saisir — Faire *saisir* une chair quelconque c'est l'exposer à l'action d'un feu vif et ardent. Certaines viandes, pièces de gibier, volaille, etc., demandent à subir une coction précipitée, c'est-à-dire cuire vivement, en un mot être saisies par l'ardeur du feu. D'autres, par leur nature ou leur grosseur, veulent une coction plus lente, elles doivent être exposées à un feu modéré.

Salpicon. — Se compose de plusieurs substances mélangées et coupées de même forme, le plus généralement en dés. Ces substances sont d'ordinaire des truffes, champignons, jambon ou langue écarlate, blanc de volaille cuite ou gibier, etc.

Sangler. — Sangler un moule, une sorbetière, etc., c'est les déposer dans un baquet et tasser tout autour de la glace pilée mélangée de sel, pour les faire congeler.

Pour les moules contenant de la gelée d'aspic, le sanglage ne se fait qu'avec de la glace seule ; le sel ternissant la gelée.

Suer. — Faire *suer*, c'est l'action d'exposer au feu et à vase clos une chair quelconque pour lui faire rendre son suc, ce qui constitue la valeur nutritive des jus.

Tourner. — Enlever avec adresse en spirale l'écorce d'un fruit, d'une carotte, d'un navet ; ou leur donner une forme agréable en les coupant en quartiers.

Vanner. — Agiter avec une cuiller une sauce ou une crême, pour la conserver lisse et l'empêcher de faire une peau à la surface.

(25 couverts)

DÉJEUNER

Hors d'œuvre
Œufs brouillés aux truffes
Perdrix aux choux
Galantine de poulet à la gelée
Tournedos à la Béarnaise
Pommes duchesse
Bordure de riz à l'ananas.

DINER

Potage bisques d'écrevisses
Petites bouchées à la purée de becs fins
Loup du golfe sauce Hollandaise
Cuissot de chevreuil sauce venaison
Suprême de volaille aux truffes
Jambon d'York à la gelée
Dindonneau au cresson
Salade
Céleri au jus
Soufflé à la vanille
Petits gâteaux

(30 couverts)

DÉJEUNER

Hors d'œuvre d'office
Langouste à l'Américaine
Poularde à la Napolitaine
Pâté froid à la gelée
Chateaubriand aux pommes soufflées
Tartelettes aux abricots

DINER

Consommé aux quenelles de volaille
Petites timbales de macaroni à la financière
Filets de sole à la crême d'oursins
Aloyau garni jardinière
Noisettes de chevreuil à la Poivrade
Chaud-froid de poulet
Cailles rôties
Salade
Petits pois à la Française
Gelée à la macédoine de fruits
Biscuit trois frères

(15 couverts)

DÉJEUNER MAIGRE

Hors-d'œuvre
Allumettes aux anchois
Œufs farcis au gratin
Sole à la Normande
Mayonnaise de langouste
Epinards à la crême
Soufflé à la vanille

DINER MAIGRE

Potage à la purée de pois
Petites bouchées aux écrevisses
Quenelles de merlan à la Toulonnaise
Œufs pochés à l'oseille
Pâté de thon
Loup grillé sauce remoulade
Asperges sauce Hollandaise
Glace aux fraises
Biscuit de Savoie

Menus de déjeuners

pour 5 ou 6 couverts.

Sardines aux épinards
Blanquette de veau
Pigeons grillés crapaudine
Beignets soufflés

—

Œufs pochés à l'oseille
Ragoût de mouton aux légumes
Tournedos aux pommes sautées
Crème au caramel

—

Sole au vin blanc
Bœuf en daube
Macaroni au jus
Compote de fruits

—

Petits poissons frits
Salmis de grives
Côtelettes de mouton aux pommes
Tarte aux abricots

—

Œufs farcis à la Villeroy
Civet de lièvre
Entrecôte Bordelaise
Epinards au gratin

—

Nouilles au gratin
Abattis de dinde aux navets
Entrecôte maître d'hôtel p^mes frites
Compote de fruits

—

Œufs brouillés aux truffes
Pieds de mouton poulette
Chateaubriand Béarnaise
Pommes soufflées
Madeleine glacée

—

Truite à la meunière
Poulet sauté Marengo
Côtelettes de mouton purée de p^mes
Soufflé au chocolat

Sole frite
Rognons sautés aux champignons
Entrecôte au beurre d'anchois
Croquettes de riz sauce abricots

—

Bouillabaisse
Civet de lièvre
Côtelettes de mouton purée de p^mes
Choux-fleurs en salade

—

Omelette aux rognons
Blanquette d'agneau
Entrecôte aux pommes frites
Croquettes de semoule sauce groseilles

—

Sardines grillées sauce moutarde
Pieds et paquets à la Marseillaise
Gigot de mouton rôti
Salade de chicorée

—

Œufs à la tripe
Ragoût de mouton aux haricots
Poulet grillé
Omelette soufflée vanille

—

Bouillabaisse de morue
Coquilles de volaille
Côtelettes de mouton
Chicorée aux œufs

—

Œufs sur le plat
Gras double à la Lyonnaise
Filet de bœuf jardinière
Beignets de pêches

—

Maquereaux grillés maître d'hôtel
Bœuf en miroton
Côtelettes d'agneau aux petits pois
Petits pots de crême au caramel

Sole à la Normande.
Veau sauté à la Marengo
Aubergines farcies
Crème Bavaroise à la vanille

—

Sardines en cartouches
Pigeon aux petits pois
Côte de bœuf aux pmes sautées
Gelée au rhum

—

Canneloni au gratin
Perdrix aux choux
Côtelettes de mouton aux pommes
Eclairs au café.

—

Raviolis
Blanquette de veau
Petits pois au jambon
Choux à la crème.

Morue aux épinards
Pigeon au sang
Asperges sauce ravigote
Omelette au rhum

—

Moules à la poulette
Agneau sauté aux pts pois
Entrecôte à la Bordelaise
Beignets de pommes

—

Rissoles sauce madère
Lapin sauté en gibelotte
Côtelettes de mouton aux pommes
Tarte aux prunes

—

Brandade de morue
Rognons sautés au vin blanc
Beefteaks garnis aux cèpes
Crème frite

Menus de dîners

5 ou 6 couverts

Potage au riz
Croquettes volaille sauce tomates
Rosbif à la macédoine de légumes
Dindonneau rôti
Salade
Choux de Bruxelles
Pommes au riz méringuées

—

Consommé aux vermicelles
Rougets en caisse
Bœuf braisé aux petits oignons
Poulet de grain à la casserole
Salade
Fonds d'artichauts à l'Italienne
Pouding de cabinet

Potage tapioca lié
Filets de barbue au vin blanc
Gigot de mouton aux haricots
Chapon rôti
Salade
Céleris au jus
Parfait au moka

—

Consommé aux pâtes d'Italie
Quenelles de merlan à la crème d'oursins
Poule au riz au safran
Filet de bœuf piqué rôti
Salade
Timbale de fruits

Potage semoule
Loup à la Génoise
Gigot d'agneau aux flageolets
Perdreau rôti
Salade
Haricots verts au beurre
Soufflé au chocolat

—

Potage au riz
Filets de sole à la Orly
Perdrix à la purée de lentilles
Longe de veau rôtie
Salade
Carottes à la crème
Croûtes au madère

—

Consommé au tapioca
Vol au vent financière
Selle de mouton à la chicorée
Caneton rôti
Salade
Asperges sauce Hollandaise
Parfait aux pistaches

Consommé Julienne
Ris de veau à la Toulouse
Filet de bœuf aux p^mes duchesse
Chapon truffé
Salade
Haricots verts au beurre
Soufflé au riz

—

Potage Garbure aux marrons
Filets de mulets au gratin
Noix de veau à la jardinière
Grives rôties
Salade
Choux-fleurs sauce crême
Poires à la Condé

—

Potage croûtes au pot
Coquilles de langouste
Bœuf braisé à la mode
Chapon rôti
Salade
Laitues au jus
Glace à la vanille

Déjeuners maigres

5 ou 6 couverts.

Rizoto aux fruits de mer
Maquereaux grillés au beurre d'anchois
Tomates farcies
Tartelettes aux cerises

—

Coquilles d'écrevisses
Thon à la chartreuse
Chou-fleur au gratin
Omelette à la confiture

—

Petits poissons frits
Morue en rayte
Cardons à la crême
Tartelettes aux pêches

Œufs à la tripe
Sole frite
Epinards au gratin
Compote de pommes

—

Omelette aux pointes d'asperges
Sole à la Normande
Salsifis en beignets
Crême au caramel

—

Bouillabaisse
Œufs frits sauce tomate
Aubergines farcies
Bordure de marrons à la Chantilly

Œufs pochés à l'oseille
Tranches de merlan aux tomates
Chou-fleur au gratin
Tarte aux fraises meringuée

Bourride à la Marseillaise
Friture de poissons
Chicorée au gratin
Œufs à la neige

Dîners maigres

Soupe aux haricots et pommes de terre
Quenelles de baudroie sauce tomate
Dorade grillée maître d'hôtel
Salsifis à la crème
Pouding au riz sauce framboises

Soupe à la purée de lentilles
Croquettes de morue s^re^ ravigote
Sole frite
Tomates farcies
Mousse aux fraises

Soupe à l'oseille
Coquilles de langouste
Merlan grillé sauce remoulade
Epinards aux œufs durs
Pouding de semoule

Soupe de courge au riz
Matelotte d'anguille
Sole frite sauce mayonnaise
Asperges sauce Hollandaise
Crème au caramel

Soupe aux poireaux et p^mes^ de terre
Turbot crème au gratin
Filets de sole à la Orly
Chicorée à la crème
Babas au rhum

Soupe à la purée de pois
Rougets en caisses
Macreuse farcie aux olives
Artichauts à la barigoule
Beignets d'ananas.

TABLE ALPHABÉTIQUE

Abaisse. 290
Abatis d'oie aux navets. 154
Abricots à la Condé. 228
— à l'eau-de-vie. . . 248
— au sirop (Conserv. des). 272
— en marmelade (Cons. des) 272
— (Dessiccation des) 286
Agneau 127
— (Ballotine d'). 127
— (Blanquette d') . . . 128
— Villeroy (Côtelettes d'). 128
— à la Provençale (Côtelettes d'). . 128
— (Epigrammes d') . . . 129
— à la bonne femme (Fressure d'). . 129
Aïgo-bouillido. . . 21
Aïgo-Saou . 29
— d'uous . 30
Aïoli . . . 31
— garni. 35
Alose. . . 54
Alouettes en caisse . 173
— en croustade . 169
— rôtie. . 173
— en salmis . 173
— sans tête . 104
Allumettes aux anchois. 36
Anchois (Conservation des) . 277
— — — 279
Anchoyade. . . 35
Anguille à la marinière. 39
— à la matelote . 38
— à la matelote (Conservation de l') . 268
— à la poulette . 40
— à la Provençale 39
Anisette. 250
Appareil. 290
Artichauts farcis barigoule . . 177
— en beignets (Quart. d'). 179
— à l'étuvée. . . . 179
— à la Villeroy (Fonds d') 180
— farcis (Fonds d') . 179
— (Conservation des). 261
— — . 271-275
Asperges aux petits pois . . 185
— (Conservation des) 262
Aspic. . 81
Aubergines farcies 176
— sce tomate (Ragoût d') 178

Baba. 206
Bain-marie. 290
Ballotine d'agneau . . 127
Barbue sauce hollandaise

Barde . 290
Barder . 290
Bécasse rôtie . 166
— (Conservation de la). 270
— en salmis . . 166
— — (Conservation de la) . 269
Bécassine . 166
— (Conservation de la) . 270
— farcie (Conserv. de la). 270
Beefteak aux champignons . 108
— à la m^tre d'hôtel. 108
— Sautés aux olives . 108
Beignets d'artichauts 179
— de crème 227
— d'orange 220
— de pommes. 219
— de salsifis . 180
— soufflés . 219
Betterave conservée au vinaigre. 284
Beurre (Conservation du) . . 266
Biscotins d'Aix . 223
Biscuits amers . 280
— à la cuiller . 222
— — 210
— de Savoie. 210
Blanchir. 290
Blanc-manger aux amandes . 216
Blanquette d'agneau. 128
— de veau . 119
Blette au gratin . 181
Bœuf braisé . 102
— (croquettes de) 104
— en daube . 101
— mode à l'ancienne . 102
— en hachis au gratin. 103
Bœuf braisée (langue de) . 104
— miroton . . 103
— à la Beck (filet de) . . 107
— en estouffade (filet de). 106
— mariné (filet de). . 106
Bœuf Provençale (filet de) . 105
— en paupiettes. 104
— salé . 138
Bombes diverses. 257
Bouillabaisse 27
— aux poissons d'eau douce. 28
— borgne 30
— (Conservation de la). 268
Bouillon rafraîchissant. . 14
— — autre. . 14
— — aux herbes. 14
— de poisson . 38
Bourride . 31
Bouquet garni. . . 290
Brandade de morue. 46
Brider 291
Brochet (conservation du). 268

Cacao 250
Caille. . . 165
— à la crapaudine 166
— farcie (conservation de la). 270
— au riz 165
Calendrier de la cuisinière. 4
Calissons d'Aix . 222
Calmar 73
Canard (ballotine de) 160
— à la chipolata 160
— aux navets . 159
— aux oignons. 159

Canard aux petits pois. 160
— sauvage rôti. . . . 167
— — en chaud-froid 167
Canneloni . . . 92
Câpres confites au vinaigre . 283
Caramel. . , 291
Caramélisation 291
Cardons au jus 182
— (conservation des) . 262
Carottes à la crême. . 187
— aux petits pois . 186
— (conservation des). 276
Carpe braisée . 54
— à l'oseille 53
— grillée à l'oseille (filets de). 54
Cartouches de foie gras 157
Cassoulet de canard. . . . 155
— à la Languedocienne . 156
— de mouton 157
Céleri au jus 182
— (conservation du) 262
Cèpes à la Bordelaise 192
— au gratin . . 192
— (conservation des) . 262
Cerf 141
Cerises à l'eau-de-vie . . . 249
— (conservation). 273
Cervelle en beignets. 123
— au beurre noir. 122
— en papillote . 122
— à la poulette . 122
Chamois. 141
Champignons (cuisson des) . 189
— (conservation des) . 263
— — . 276
— (dessiccation des) 286
Champignons (garniture de) . . 190
— (farcis à la Provençale). . . . 191
Champignons de Paris farcis. 191
Charlotte aux pommes. 225
— Russe . . 215
Chaud-froid de canard. 167
— de grives. 171
Chemiser . . 291
Chevreuil rôti. . 140
— en civet . . 140
— (conservation du) . 270
Chicorée à la crême. 183
— au gratin . 183
— au jus . 183
Chou à la crême. . 207-220
Choucroute garnie 196
Chou farci. 176
Chou-fleur au gratin . . 188
— (conservation du) . 275
— confits au vinaigre. 284
Civet de chevreuil . 140
— civet de lièvre . . 142
— — (conserv. du) . 270
Coing (eau de) 254
— à l'eau-de-vie. 249
— (gelée de) . 238
— (pâte de) . . 241
— (marmelade de) . 238
Collet de mouton pané . 110
Colimaçons à l'Arlésienne. 78
— en bouillabaisse 79
Compote d'abricots. 230
— de coings 229
— de grives en prunes. 170
— d'oranges 230

Compote de poires . 229
— de pruneaux . 230
— de prunes . 230
Confiture d'abricots. 232
— de cerises . 234
— de fraises. 232
— de framboises 234
— de groseilles . 233
— d'oranges 235
— de melon à l'aigre-doux. 234
— de pastèque . 234
— de pêches. . 233
— de reine-claude . 233
Conserves alimentaires. 259
— au bain-marie . 259
— à l'eau de sel. 275
— en marinade. 278
— en pots, à l'huile. 279
— en pots, au saindoux . 282
— au vinaigre . . . 283
— par la dessiccation. 285
Consommé (conservation du). 265
Coquilles d'écrevisses . 71
— de langouste 68
— aux fruits de mer 70
— de ris de veau. 121
— de volaille 152
Cornichons confits au vinaigre. 283
Corser 291
Côtelettes d'agneau Provençale . 128
— — à la Villeroy . 128
— de chevreuil à la forestière . . 140
— de mouton à la bourgeoise . . . 111
— de porc en crépine. 132
Côtelettes de veau glacées. 118
— — panées . . 118
— — en papillotes . 119
— — piquées. 118
Courgettes farcies . 176
Crême (conservation de la) . 266
— pour garnir les choux. 220
— frites aux amandes. . 226
— à la vanille . 212
— au bain-marie. . . . 212
— — en petits pots. 213
— bavaroise au café. . 214
— — au chocolat. 215
— — aux fraises. 215
— — aux pistaches. 215
— — à la vanille. 214
Crépinettes de foie de porc. 132
Croquettes de morue. . . 51
— de pommes de terre. 192
— de ris de veau. 121
— de riz. . 227
— de semoule . 227
— de volaille 151
Croustade de grives. 169
Croûtes au madère 225
— aux morilles. 192
Curaçao. 250

Daim 141
Daurade à la crême d'oursins. 41
— grillée remoulade. 40
Dégorger 291
Dégraissis . 291
Dés 291
Dinde farcie aux marrons. 153

Écrevisses en buisson . 70
— (Coquilles d'). 71
— (beurre d'). 71
— à la Provençale. 71
Emincer. 292
Entrées diverses (Conservation d') 269
Epices composées 288
— provençales . 289
Epigrammes d'agneau . . . 129
— — (autres) . 130
Epinards à la crême. 182
— au gratin . . . 183
— (Conservation des) . 263
Escalopes de veau panées . 118
Escaloper 292
Escargots à la Bourguignonne. 78
— à la Provençale . 77
Exprimer . 292

Faisan 166
Farce à cannelonis . 91
— à quenelles 89
— à raviolis . . 90
Fèves à la ménagère 187
— à la paysanne. 187
Figues sèches. 286
Filet 292
Filet de bœuf à la Beck . 107
— en estouffade . 106
— mariné . 106
— à la Provençale. 105
Filet de porc mariné. . 131
— aux navets 131
Filets de sole au gratin. 61
— à la horly . 61
— à la Normande. 59
Filets de sole au vin blanc . . 59
— — gratinés 61
Financière (garniture) . 197
Flamber. 292
Flan 212
Foie de mouton à la moissonneuse. 114
— de porc sauté au beurre . 132
— — en crépinettes. 132
— de veau braisé 124
— — aux câpres . . 123
— — à la moissonneuse. 124
— — (pain de) . . 124
— — sauce piquante . 123
Foie gras (Conservation du) . 271
— en terrine (Conservation du). 271
Foncer . 292
Fond. 292
Fraise de veau vinaigrette. 125
Fraises (Conservation des). . . 273
— en purée (Conservation des) 274
— (Confiture de) . . 232
Framboises (Confiture de). . 234
— (Conservation des) . 273
Fressure d'agneau à la bonne femme . . 129
— de veau en blanquette. 125
Fricandeau à l'ancienne 116
Friture (De la) 55
Fromage de cochon . . . 136
Fruits conservés p^r la dessiccation 285

Galantine de volaille 153
Garnitures . 175
Gaufres . 222
Gayettes 13•

Gelée d'aspic 81
— (Conservation de la) 266
Gelée au citron 216
— à la macédoine de fruits. 217
— au kirsch 217
— à l'orange . 217
Gelée au rhum 217
— d'oranges à la Caillat . 235
— de coings . 238
— de groseilles . 239
— de pommes 239
Génoise glacée 208
Gigot d'agneau à la ménagère 127
— de mouton braisé 110
— — à l'eau . 109
— — en pot-pourri . 109
— — en tranche à la Catalane. 110
Glace. 292
Glacer . . . 292
Glace à l'abricot . 254
— à l'ananas. 255
— au citron . 255
— aux fraises . . 254
— — à la crème. 254
— aux framboises . 254
— fondante . 208
— — à cru . 209
— au melon . 254
— aux pêches . . . 254
Gras-double à la mode de Caen. 100
— à la poulette . 100
Grenadins de veau . 119
Grenouilles. . . 76
— à la poulette . 76
— à la Provençale 76
Grives (chaud-froid de). . 171
— en prunes (compote de) . 170
— (croustade de) . . 169
— à la Félix-Brémond. 172
— à la paysanne 171
— rôties 171
— — (conservation des). 270
— en salmis 270
— — (conserv. des) . 269
— farcies (conservation des). 270

Haricots blancs à la villageoise). 189
— verts à la crème . 188
— — à la m^tre d'hôtel . 188
— — sautés aux oignons 188
— — (conservation des). 275
— — — . 264
Homard (conservation du) 268
Huîtres en capucine. 74
— au gratin. 74

Isard aux mousserons . 140

Jardinière (garniture) . 197
Jus (grand). 81

Lait (conservation du). 265
Laitues braisées . . . 185
Langouste à l'américaine . 67
— (coquilles de) 68
— (mayonnaise). 68
— (pilau) . . . 68
— (à la remoulade). . 66
— à la Marseillaise (suprême de). . . . 69
— (conservation de la). 268

Langue de bœuf braisée . 104
— — salée. . . 137
— de mouton sce piquante. 113
Lapereau à la chasseur. 144
— en gibelote. 143
— à la minute 144
Lapin . 143
Légumes et garnitures . . . 175
Légumes conservés à l'eau de sel. 275
— — au bain-marie. 261
Lièvre 142
— (conservation du). 270
— — . 271
Longe de veau à la bourgeoise. 115
— — dans son jus. 115
Loup au bleu. . . 42
— à la meunière. 41

Macarons . 223
— amers . 224
Macaroni au gratin . . 95
— au jus de bœuf 95
— à la Napolitaine. 95
Macédoine (garniture) . 197
Macreuse farcie au gras 168
— — au maigre 169
Madeleine . . . 207
— (autre) . 207
Maquereau grillé, mtre d'hôtel. 42
— gratinés aux câpres (filets de). . . 43
— marinés (filets de). 279
— en marinade chaude. 42
— à la ravigote (filets de). 43
Marinade pour le gibier. 139
Marmelades 231
Marmelade d'abricots . 231
— de fraises 231
— de pommes. 231
Marquer. . . . 293
Marrons glacés 242
— en bordure à la crème (Purée de). 228
Matelotte d'anguille. 38
Mauviettes en caisse. . 173
Mauviettes farcies (Conservation des) . . 270
Menus . . . . 296 à 301
Meringues à la Chantilly . 221
— à l'Italienne. 257
Merlan à l'hôtelière. 45
— en marinade. . 46
— à la Toulonnaise (quenelles de). . 44
— en tranches aux tomates. 44
— au vin blanc gratiné. 45
Merveilles 222
Millias . . 211
Mirabelles (conservation des). 273
Monder . . . 293
Morue en beignets. 50
— en bouillabaisse. 48
— en brandade. 46
— à la Catalane. 49
— à la crème au gratin. 50
— en croquettes . 51
— aux épinards . 48
— à la mtre d'hôtel. 46
— en rayte. 49
— aux tomates. 47
— à la vinaigrette. 46
Mouiller. 293

Moules farcies. . . 76
— à la marinière . 75
— à la poulette. 75
Mousse à l'orange. . . 256
— à la mandarine. 256
— au thé . 256
— à la vanille. 256
Mulet aux f. herbes (filets de). 52
— au vin blanc (filets de). 51
— Sauce câpres. . 51
Mûres (conservation des) . 275

Napper. . . 293
Noix de veau glacée. 116
Nougat ordinaire. 224
— blanc . 224
Nouilles (pâte à) . 95
— à la Vénitienne. . 96
Œufs brouillés aux truffes 201
— farcis au gratin. 200
— à la neige . . . 213
— pochés aux épinards 200
— — à l'oseille. 199
— — sauce tomate 199
— farcis à la Villeroy. 201
— frits, sauce tomate. 200
— à la tripe 200

Observation . . . 8
— préliminaires. 3
Oie farcie aux marrons . 154
— confite à la Languedocienne. 282
Oignons glacés (garniture d'). 190
— confits au vinaigre . 284
— farcis (garniture d'). . 284
Olives farcies (conservation des). 281
Olives noires (conservation des). 280
— à la picholine — 281
Omelette à l'oseille 202
— aux rognons . 202
— soufflée au citron 211
— — à la vanille . 211
— aux tomates 202
Oreillettes . . . 222
Orgeat (Sirop d'). 250
Orties de mer. . . 58
— en omelette. 59
Oseille (conservation de l') 263

Panade ou pain cuit 24
— à l'oseille 24
Paner 293
Paquets et pieds à la Marseillaise 99
Parfait au moka. 256
— à la vanille. 255
Parer 293
Partir 293
Passer . . 293
Pâte à baba. 206
— à brioche 205
— brisée . 203
— à choux . . 207
— à dresser pour croustade. 204
— — au saindoux . 204
— — pour pâté froid 204
— feuilletée. 204
— à frire. 203
— à raviolis. 91
— à timbale. . . 204
— — sucrée 204
Pâte d'abricots 241
— de coings. 241

Pâte de marrons . 241
— de pommes 241
Pâté de foie gras . 156
— de lièvre . 144
— de thon . . 64
Pêches à la Condé . 228
— à l'eau-de-vie . . 247
— (conservation des). . 274
Perche (conservation de la). 268
Perdreau à la casserole . 162
— à la Catalane 164
Perdreau aux choux . . . 163
— à la purée de lentilles . 164
— rôti 162
— — (conservation du). 270
— en salmis (conserv. du) 269
— truffé 163
Perdreau aux choux (Cons. du). 269
Pèse-sirop . . , ... 293
Pieds de mouton farcis et frits . 114
— frits en beignets 114
— à la poulette. 113
— de porc en crépinettes 133
— de veau à la poulette . . 125
— — frits en beignets. 125
Pigeon au sang 158
— aux olives . 159
— aux petits pois . . . 158
— à la financière (conserv. du) 269
Pilau de langouste . . . 68
— de riz à la Marseillaise. 34
Pincer . 294
Pissalat . 278
Plunquet 207
Pluvier . 169
Pocher . 294
Poires à la Condé . . 228
— (conservation des) . 274
Pois chiches . . . 21
Pois au jambon (petits) 184
— au lard . . 184
— à la ménagère . . . 184
— (conservation des petits) 265
Poisson (conservation du). 266
— en marinade . . 278
Poitrine de mouton farcie. 111
Poivrons confits au vinaigre . 283
Pommes au riz méringuées . 218
Pommes de terre à la crème . 195
— à la Dauphine . 193
— à la Duchesse . 193
— au gratin 193
— au lard . . . 193
— à la m^tre d'hôtel 195
— soufflées. 195
Porc . . 131
— salé 136
Pot-au-feu 11
— (théorie du) . 9
Potage bisque d'écrevisses. 25
— garbure . 19
— — aux marrons 20
— julienne . 13
— aux pâtes. 12
— au riz . 12
— au tapioca . 12
— (conservation des) . 266
Pouding de cabinet . 219
Poudre friande . . 288
Poularde à la Napolitaine . 150
— à la Toulouse. 148
Poule au riz au safran . 146

Poulet à la jardinière 148
— à la Marengo . . . 148
— sauté à la Bordelaise . 149
— — au carik . 147
— — aux tomates . 147
Poulpe au riz . . 72
— à la Provençale 72
Préface . . . 1
Pruneaux (dessiccation des) . 286
Prunes à l'aigre-doux . 237
— à l'eau-de-vie 248
— reines-claude (Conservation des). 272
Punch à la romaine. 257

Râble de lièvre rôti. . . 143
Ragout de mouton à la bourgeoise 111
— — à la paysanne 112
— de veau à la bourgeoise 119
Raie au beurre noir. 52
— sauce câpres 52
Raisin pendu . 286
Raisiné simple 237
— composé. 238
Ratafia d'abricots 245
— d'anis . . . 246
— de brou de noix 244
— de cassis . 245
— de cerises . . 243
— — framboisé . 243
— de fleurs d'oranger 245
— de genièvre . 245
— de grenade 246
— de jasmin 246
— de noyaux . . 244
— aux quatre-fruits . 243
Ratafia au raisin muscat . 244
Raviolis. 91
Rayte 49
Réduire . 294
Revenir 294
Ris de veau (Coquilles de). 121
— (Cromesquis de). 122
— (Croquettes de) . 121
— glacés . . 120
— (Escalopes de) 120
— à la minute . 121
Rissoles de langouste aux fruits de mer . 70
— de volaille. 151
Rissoler. . 294
Riz à l'Impératrice . 218
Rizoto à la financière . 97
— aux fruits de mer . 96
Rognons sautés 112
Rouelle . . 294
Rougets en caisse 53
— grillés 53
— marinés. 279
Rouille . 30

Saisir 294
Salaison. . 137
Salmis de bécasse 166
— de grives . 171
Salpicon . . 294
Salsifis en beignets 180
— au beurre. 181
— au jus. . 181
— à la poulette. 180
Sangler . 296
Sanglier. 139

Sarcelle farcie aux olives . 168
Sardines en canneloni . 58
— en cartouches. . 58
— farcies aux épinards 57
— — au vin blanc. 57
— frites . . . 56
— gratinées à la Provençale 57
— — au vin blanc. 57
— grillées maître d'hôtel. 56
— — sauce moutarde 56
— conservées à l'huile . 267
— — en marinade. 279
Sauce béarnaise . . . 87
— au beurre d'anchois. 87
— bordelaise . . . 85
— — à cru à la moëlle. 85
— aux câpres . 84
— coulis à la bourgeoise . 85
— à la crême d'oursins 84
— au gratin . 83
— hollandaise. 84
— madère. . 83
— maître d'hôtel 87
— mayonnaise 86
— moutarde . 86
— Périgueux. 85
— piquante 83
— poivrade . 83
— ravigote chaude. 87
— ravigote froide . 88
— remoulade. 86
— Robert . 84
— tomate . . 82
Saucisses aux câpres . 134
— aux champignons . 133
— aux choux . 135
Saucisses aux haricots. 135
— au riz. 134
Sauge (eau de) . . . 251
Saumon (conservat. du) 268
Saumure liquide . . . 137
Sauté d'agneau à la printanière. 128
Savarin 207
Seiches frites à l'huile. 72
Sirop d'abricots . 240
— de coings . 240
— de framboises. 240
— de groseilles . 239
— de guimauve . 246
— de pommes. 240
— de violettes 247
Sole au gratin . 61
— à la Normande. 59
— au vin blanc . . 59
— au vin blanc gratinée. 61
— à la horly (filets de). 60
— marinés (filets de). . . . 278
— (conservation des filets de). 268
Sorbet au champagne . 257
— au marasquin . 257
— au kirsch . 257
Soufflé de volaille. 152
— à la vanille 211
Soupe aux choux 20
— de courge. 18
— courte . 15
— aux crabes . 26
— d'épeautre. 14
— au fiélas . . 33
— de haricots verts et pommes de terre . 16
— au fromage .

Soupe aux marrons à l'auvergn. 20
aux moules . 33
— à l'oseille. 22
— à l'oseille et aux pommes de terre 23
— à la paysanne. 16
— au pistou . . . 16
— aux pois chiches. 22
— aux poireaux et pommes. 15
— aux poireaux et haricots. 17
de poutine à la Niçoise. 34
— purée de courge et haric. 18
— purée de courge au riz. 18
purée de lentilles aux croutons 18
purée de lentilles au riz. 18
— purée de navets à la Gasconne . . 18
purée de navets au lait. 19
purée de navets aux croutons. 19
— de vermicelle au lait. 24
— de vermicelle aux tomates. 23
Suer 295
Tarte aux fraises méringuée 221
— aux pommes . 220
Tautennes farcies . . 73
Tendrons de veau à la bourgeoise. 117
— en fricassée . 117
Terrine de foie gras . . 145
— — (conservation). 271
— de lièvre (conservation). 271
Tête de veau . . 123
Théorie du pot-au-feu . 9
Thon à la bonne femme 64
— à la chartreuse . . 63
— grillé sauce remoulade . 63
— (Pâté de) . . . 64
— (conservation du). 266
— — 279
Tomates farcies . 175
— en purée . . . 264
— (conservation des) . 280
— conservées au naturel . 264
— vertes, conservées au sel. 276
— au vinaigre 284
Topinambours à la daube. . 181
— à la provençale . 181
Toulouse (garniture à la) . 198
Tourner. 295
Tourte aux amandes 209
— aux anchois . 37
Trois frères (gâteau). 208
Truffes (garniture de) . . . 190
— conservées au saindoux . 282
Truite au bleu. 62
— conserv. au court-bouillon. 267
— à la meunière 62
— frites 62
— à la Vauclusienne (filets de) 63
Turbot à la crême au gratin . 66
— à diverses sauces 66
Vanneau 169
Vanner . 295
Vespétro. 250
Vin cuit. 252
Vin paillé 251
Vol au vent à la Toulouse. 151

TABLE DES CHAPITRES

I.	— Des Potages .	9
II.	— Plats Provençaux.	27
III.	— Du poisson	38
IV.	— Des sauces.	81
V.	— Des farces et pâtes .	89
VI.	— Des entrées de bœuf	99
VII.	— Du mouton	109
VIII.	— Du veau.	115
IX.	— De l'agneau	127
X.	— Du porc . .	131
XI.	— Lièvre et lapin .	142
XII.	— De la volaille	146
XIII.	— Pigeon et canard .	158
XIV.	— Du gibier à plumes.	162
XV.	— Légumes et garnitures	175
XVI.	— Des œufs .	199
XVII.	— Pâtisserie et entremets sucrés	203
XVIII.	— De l'office .	229
XIX.	— Liqueurs de ménage	250
XX.	— Glaces.	253
XXI.	— Conserves alimentaires	259
	Lexique de la cuisinière.	290
	Menus.	296

CHARBONNIER

75 Noëls provençaux et français, suivis de la *Marche des Rois*, arrangés pour accompagner la musique des pastorales à l'orgue et à l'harmonium. In-4, br. 4 fr.

CHARLOUN RIÉU

Li Cant dóu Terraire, avec étude sur l'auteur par Frédéric Mistral. In-16, br., 96 p. 1 fr.
Li Nouvèu cant dóu Terraire, avec préface par Elzéard Rougier. In-16, br. 1 fr.

DON SAVIÉ DE FOURVIÉRO

Eléments de Grammaire Provençale, suivis d'un Guide de conversation provençale. In-16, 248 p., br. 1 fr. 25
En Mountagno, récit provençal d'un voyage dans les Basses-Alpes. In-16 carré, 254 p., br 1 fr. 50
Escouregudo en Anglo-Terro. In-12, br. 1 fr. 50

Conférences Sant-Janenco :
La creacioun dóu Mounde. 2 vol. in-12, br. (rare). 10 fr.
Li Patriarcho. 3 vol. in-12, br. 12 fr.
Lou brès de l'Enfant Jésu, pastorale In-12, br., 136 p. 1 fr. 50
Cantico prouvençau e Sant-Janen. In-16, br. 3 fr., relié 5 fr.
Dictionnaire Provençal-français et Français-provençal (sous presse).
Lou Parrouquian de Prouvènço (en préparation).

ESPARIAT (l'Abbé L.)

Lou Sant-Aloi de Broussinet, poème héroï-comique en 7 chants. Petit in-8, 304 p., br. 4 fr.

FALLEN (Joseph)

La Naissance du Christ, pastorale en 5 actes et 7 tableaux, en vers provençaux. Pet. in-8, br. 1 fr. 50
Lou viage di postouro a Bètelen, pastorale en 3 actes et 4 tableaux, en vers provençaux, dont tous les rôles sont tenus par des dames ou demoiselles. Petit in-8, br. 1 fr. 50

GELU (Victor)

Chansons Marseillaises et poésies diverses, texte provençal et traduction littérale en regard. 2 in-12, br. 5 fr.

GUYON (l'abbé)

Pastorale chantante et récitante, dite d'Aix, en vers provençaux. 1 fr. 50

IMBERT (l'abbé)

La Santo-Crùpi, pastorale en 5 actes, en vers provençaux. In-12, br. 1 fr. 50
Madame de Sévigné en Provence, histoire du séjour de Mme de Sévigné au château de Grignan, en provençal. In-12, br. 2 fr. 50

JASMIN

Œuvres complètes, texte provençal-languedocien et traduction française. 2 vol. in-12, br. 6 fr.

MARTIN (Ch.)

Lou Casteù e li Papo d'Avignoun, avec traduction française en regard. In-12, br. 2 fr.

MAUREL

Pastorale Maurel, ou le Mystère de la naissance de N.-S. J.-C., pastorale en 5 actes en vers provençaux. Petit in-8, br., 160 p. (5e édition). 1 fr. 50

MISTRAL

Mireio. Edition pour les cours universitaires, publiée par M. Koschwitz, avec un glossaire provençal par Oskar Hennicke, professeurs à l'Université de Marburg. In-8, br., 434 p., br. 9 fr., rel. 10 fr.

MISTRAL (Frédéric)

Mireille. Poème provençal, av. traduct. fr. en regard. In-12. 3 fr. 50
Mireille. » » » In-18 Elzévir. 6 fr.
Calendau. » » » » » 6 fr.
Les Iles d'or. » » » » » 6 fr.
Le Poème du Rhône. » » » In-12. 3 fr. 50
La Reine Jeanne, tragédie provençale. Petit in-8. 5 fr.
Nerto, poème provençal avec la traduction. Petit in-8. 5 fr.
Dictionnaire provençal-français et fr.-provençal. 2 vol. in-4. 100 fr.

Noëls Provençaux et Français, recueil de 70 Noëls anciens et modernes sur la Naissance du Sauveur. In-12, br., 144 p. 0 fr. 50

ROUMANILLE (J.)

Lis oubreto en vers, avec traduction française. In-12 br. 3 fr. 50
Lis oubreto en proso, » » » 3 fr. 50
Conte prouvençau, » » » 3 fr. 50
Li Capelan, » » » 1 fr. 25
Lis Entarro-Chin, » » » 1 fr. 50

SAVINIAU (le Frère)

Anthologie provençale, morceaux choisis d'auteurs provençaux, avec traduction en regard. Cours moyen. 2 fr.
Anthologie provençale, morceaux choisis d'auteurs provençaux, *en prose*, avec traduction. Cours supérieur. 3 fr. 50
Grammaire provençale. In-12, br. 2 fr. 50

TAVAN (Anfos)

Vido Vidanto, dernier recueil de poésies provençales, 1876-1900. Petit in-8, 352 p., br. 6 fr.
Li Masc, drame provençal en 3 actes. In-12, br. 3 fr. 50

VALÈRE BERNARD

La Pauriho, poèmes provençaux, avec traduction française, illustrés d'eaux-fortes. In-8. 7 fr. 50

CASTAGNE

Catalogue des Plantes des Bouches-du-Rhône, qui croissent spontanément, avec leur habitat, l'époque de leur floraison et leur nom en langue provençale. In-12, br. 2 fr.

FABRE (Augustin)

Histoire de Marseille. 2 vol. in-8, br. 10 fr.
Les Rues de Marseille. 5 vol. in-8, br. 25 fr.
Histoire de Provence 4 vol in-8, br. 12 fr.

FOURNIER et SAINT-YVES

Le Département des Bouches-du-Rhône de 1800 à 1810, évolution du système administratif de Napoléon Ier. In-8, br., 416 p. 8 fr.
Couronné par l'Académie des Sciences morales et politiques.

FOURNIER

Professeur à la Faculté des Sciences de Besançon.

Cavernes des Environs de Marseille, br. in-8, ill 1 fr. 50
Esquisse Géologique des Environs de Marseille, br. in-8, avec nombreuses coupes des terrains. 2 fr. 50
Stations préhistoriques des Environs de Marseille, br in-8. 1 fr. 50

LÉZER (A.)

Vues de Prevence, deux albums de 50 photogravures contenant les sites les plus intéressants de Provence, en emboîtage artistique. 50 fr.

PELLOUX (Louis)

La Durance et ses affluents, agriculture, industrie, alimentation. Petit in-8, br., 208 p. 5 fr.

PORTAL (Félix)

Le Bataillon Marseillais du 21 Janvier, épisode de la Résolution française Petit in-8, br., 208 p. 3 fr. 50

REBOUL (J.-B.), chef de cuisine

La Cuisinière Provençale, 3e édit. contenant 700 recettes, un choix de menus et un chapitre inédit sur les conserves alimentaires. In-16, 320 p. Br. 2 fr., relié 3 fr.
Recettes de Conserves à l'usage des ménages (extrait de la Cuisinière Provençale) pour compléter et tenir à jour les deux premières éditions de cet ouvrage et de tous les livres de cuisine en général. In-16, 64 p., br. 0 fr. 50

REPELIN

Professeur à la Faculté des Sciences de Marseille.

Formation progressive de la Provence; br. in-8 ill. 1 fr.
Catalogue de la collection des Fossiles de M. Matheron. Description de 10 000 fossiles particuliers à la Provence, formant une sorte de Géologie Provençale. In-4, br. 8 fr.

Revue de Provence (La), artistique, littéraire et historique, paraissant tous les mois. Le numéro 30 centimes. Abonnement 3 fr. par an. Les années 1899-1900 forment 2 beaux vol. ill. de nombreuses gravures, rel. en percal. bleue et rehaussés d'une cigale d'or. 8 fr.

ROUGIER (Elzéard)

Pages de Route et Paysages de Provence : Port-Miou. — Les Calanques. — Calissanne. — Paysages de Crau. — La Ste-Baume. — Au Théâtre d'Orange. — A Maillanne. — Arles en fête. — Le Moulin de Daudet. — De Pourcieux à St-Maximin. — Au pays des Chèvres. — Le Berceau du félibrige. — Le Mystère de Rognonas. Chaque broch. tirée à 100 ex. sur hollande. 1 fr.

La Damote (répertoire du théâtre provençal), comédie en 1 acte, en vers ; deux personnages. 1 fr.

Le Mystère de Bethléem, pastorale nouvelle en 4 actes et six tableaux, en vers français, pour jouer dans les pays où la langue provençale ne serait pas comprise. In-16. 2 fr. 50

ROUX-ALPHÉRAN

Les Rues d'Aix. Essai d'histoire locale. 2 vol. grand in-8, br., avec 2 plans et nombreuses gravures. 15 fr.

ROUX (Honoré)

Catalogue des plantes de Provence, et son supplément. 2 vol. in-8, br. 25 fr.

RUAT (Paul)

Excursions en Provence, renseignements et notices historiques pour 43 grandes excursions et 42 petites. Huit brochures in-16, ill. de nombr. gravures et cartes, en emboîtage toile. 4 fr. 50
Chaque série se vend séparément 0 fr. 50

Le Cicerone Marseillais, nouveau guide pratique de l'étranger à Marseille. In-16, ill., avec plan de Marseille en 4 couleurs. (13e édition). 1 fr.

Notice-Souvenir du touriste au Château d'If. Plaquette illustrée de 16 pages. (28e mille) 0 fr. 30

Le Cicerone Arlésien, nouveau guide pratique du Touriste. In-16, illustré de nombr. gravures 1 fr.

Les Saintes-Maries, guide-souvenir du Touriste et du Pélerin. In-16, ill de nombr. gravures. 0 fr. 50

THIEUX et COURT-PAYEN

Itinéraires Cyclistes de Provence, nouveau guide pratique du cycliste, avec des combinaisons d'excursions et le profil des routes. In-16, cart. toile. 1 fr. 50

Tous les ouvrages annoncés ci-dessus sont envoyés *franco* dès la réception de leur montant en mandat-poste.

La **Librairie RUAT**, 54, rue Paradis, à Marseille, se charge de fournir par retour du courrier tous les ouvrages *scientifiques*, *classiques*, *littéraires*, parus en France et à l'Etranger, aux prix les plus réduits. Elle fournit des catalogues et des renseignements gratis sur toutes les collections.

Grande Imprimerie du Centre. — Herbin, Montluçon.

